

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 14 ноября 2001 г. N 36

О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

(с изм., внесенными Постановлением Главного государственного  
санитарного врача РФ от 31.05.2002 N 18)

На основании Федерального закона "О санитарно -  
эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г.  
N 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно -  
эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением  
Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <\*>,  
постановляю:

-----  
<\*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000,  
N 31, ст. 3295.

-----  
Срок введения в действие санитарно - эпидемиологических правил  
и нормативов "Гигиенические требования к безопасности и пищевой  
ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01" перенесен с 1  
июля на 1 сентября 2002 года (Постановление Главного  
государственного санитарного врача РФ от 31.05.2002 N 18).

-----  
1. Ввести в действие санитарно - эпидемиологические правила и  
нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой  
ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные  
Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации  
06.11.2001, с 1 июля 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю  
Главный государственный  
санитарный врач  
Российской Федерации  
Первый заместитель Министра  
здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.ОНИЩЕНКО  
06.11.2001

## 2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

### ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

#### САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.3.2.1078-01

##### I. Область применения

1.1. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (далее - Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150), "О радиационной безопасности населения" (Российская газета от 17 января 1996 г.), "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140), "Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 13818), Постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295).

1.3. Санитарные правила предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также для органов и учреждений Государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации (далее - Госсанэпидслужбы России), осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор и контроль.

1.4. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами.

##### II. Общие положения

2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико - химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям

к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

2.2. Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

2.3. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным настоящими Санитарными правилами, не допускается.

2.4. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов.

2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

2.6. Проекты технических документов подлежат санитарно - эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.7. Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

2.8. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации.

2.9. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов (далее - удостоверение качества и безопасности).

2.10. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания.

2.11. Соответствие санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно - эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.

2.12. При отсутствии в санитарных правилах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно - эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и / или технического документа;
- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемых международными организациями.

2.13. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно - эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно - эпидемиологической экспертизы.

2.14. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных

и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования.

2.15. Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается.

2.16. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

2.17. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере розничной торговли и общественного питания.

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";

- для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генетически модифицированных источников", или "продукция содержит компоненты из генетически модифицированных источников" (для пищевых продуктов, содержащих более 5% компонентов ГМИ);

- информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из ГМИ и не содержащие дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном этикетировании не нуждается в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу (приложение 4).

2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах - вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов (в том числе препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания), не прошедших санитарно - эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

2.21. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно - эпидемиологическую экспертизу и государственную

регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

2.22. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно - эпидемиологический надзор и контроль.

2.23. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

2.25. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

2.26. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контролю их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

2.27. Нормативные и технические документы на питательные среды, предназначенные для контроля микробиологических показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, подлежат санитарно - эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.28. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

2.29. Государственный санитарно - эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

### III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3.1. Настоящими Санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

3.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

3.4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 1).

3.5. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному (ым) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

3.6. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

3.7. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

3.8. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.9. Содержание микотоксинов - афлатоксина В1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В1; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

3.10. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

3.13. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

3.14. В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики - гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии - антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах - бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы,

стрептомицин, левомицетин.

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

3.16. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирен - в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

3.17. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания.

3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

3.19. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

3.20. В пищевых продуктах контролируются гигиенические нормативы содержания радионуклидов.

Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими Санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:

$$B = \frac{A}{N} \left( \frac{Sr_{90}}{Sr_{137}} + \frac{Sr_{137}}{Sr_{90}} \right)$$
где А - измеренное значение удельной активности Sr и Sr в пищевом продукте (Бк/кг); N - допустимый уровень удельной активности для Sr и Sr в том же продукте (Бк/кг).

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.

3.21. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

3.22. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с санитарными правилами по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности (приложение 6).

3.23. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

3.24. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.

3.25. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

3.26. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии

с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3.27. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно - показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

- условно - патогенные микроорганизмы, к которым относятся: *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.) - в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

3.28. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно - патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

3.29. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (приложение 8).

3.30. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минорных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (приложение 5а).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (приложение 5б).

3.31. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и / или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

3.32. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил (приложение 2).

3.33. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

3.34. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для

беременных и кормящих женщин (далее - специализированные продукты) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 3).

3.35. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (приложение 7).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в приложении 7, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

3.36. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы санитарными правилами по применению пищевых добавок.

Приложение 1  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

## 1. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

### 1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03	
(все виды убойных, промысловых и диких животных)	Антибиотики <*>: Левомецетин Тетрациклиновая группа Гризин Бацитрацин	не допускается не допускается не допускается не допускается	кроме диких животных < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
	Пестициды <*>: Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры, ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1	

Радионуклиды: цезий-137	160	Бк/кг, мясо без костей	
	320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей	
	160	то же, кости (все виды)	
	стронций-90	50	Бк/кг, мясо без костей
		100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		200	то же, кости (все виды)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса про- дукта (г), в которой не допуска- ется	Дро- жи, КОЕ/ г, не	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
		не более	не более		
		БГКП (коли- формы)	Па- то- ген- ные, в т.ч. са- ль- мо- нел- лы		

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	10	1,0	25	-	-	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
- охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	1 x 1E3	0,1	25	-	-	то же

1.1.1.2. Мясо замороженное убойных						
---	--	--	--	--	--	--

животных:							
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	1 x 1E4	0,01	25	-		-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	5 x 1E5	0,001	25	-		-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	5 x 1E6	0,0001	25	-		-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
<hr/>							
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:							
- крупнокусковые	5 x 1E5	0,001	25	-		-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	1 x 1E6	0,001	25	-		-	то же
<hr/>							
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):							
- формованные, в т.ч. панированные	5 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; <*> для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки)	2 x 1E6	0,0001	25	-	500 <*>	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; <*> для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	5 x 1E6	0,0001	25	-		-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
<hr/>							
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные,	5 x 1E6	0,0001	25	-		-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

мелкокусковые)						
-----						
Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание	
1	2	3			4	
1.1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть +-----+ Антибиотики, пестициды и радионуклиды	0,6 1,0 1,0 0,3 1,0 0,1 0,2   по п. 1.1.1			почки    почки почки	
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	Плесени, КОЕ/г, не более		Примечание	
		+-----+ БГКП (ко- ли- фор- мы)	Суль- фи- тре- ду- ци- рую- щие кло- ст- ри- дии	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	-	-	-	25	-	пробоподго- товка с флам- бированием замороженных блоков; L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.2.2. Кровь пищевая	5 x 1E5	0,1	1,0	25	-	S. aureus в 1 г не до- пускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови:						

- альбумин пищевой	2,5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускают- ся
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5 x 1E4	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

1.1.3. Жир - сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты" п. 1.7.4		
---	---	--	--

1.1.4. Колбасные изделия <***>, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Бенз (а) пирен Антибиотики, пестициды и радионуклиды Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,5 0,1 0,05 0,03 0,001 по п. 1.1.1 0,002 0,004	для копченых продуктов для копченых продуктов
---	--	--	--

Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП Суль- (ко-фи- ли-тре- фор-дуци- мы) рую- щие кло- стри- дии	S. Пато- генные, au-генные, reus в т.ч. сальмо- неллы

1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варено - копченые	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варено - копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные)				-		
- высшего и первого сорта	1 x 1Е3	1,0	0,01	1,0	25	В сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- второго сорта	2,5 x 1Е3	1,0	0,01	1,0	25	
1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	1 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Изделия колбасные	1 x 1Е3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	<*> для сервировочной

вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы						нарезки - 2,5 x 1Е3
1.1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свинных голов прессованное, баранина в форме	1 x 1Е3	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.8. Продукты мясные копчено - вареные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	1 x 1Е3	1,0	0,1	-	25	
- щекovina (баки), рулька	1 x 1Е3	1,0	0,01	-	25	
1.1.4.9. Продукты мясные копчено - запеченные, запеченные	1 x 1Е3	1,0	0,1	-	25	
1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено - запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	1 x 1Е3 <*>	1,0	0,1	1,0	25	<*> для сер- вировочной нарезки - 2,5 x 1Е3
1.1.4.11.						

Мясные блюда, готовые, быстрозаморожен- ные:						
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	1 x 1E4	0,01	-	0,1	25	Enterococcus не более 1 x 1E3 КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	2 x 1E4	0,01	-	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:            Бенз (а) пирен и нитрозамины	по п. 1.1.1            по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП Суль- (ко-фи- ли-тре- фор-дуци-	S. aureus Пато- ген- ные, в т.ч.

1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Колбасы кровяные	2 x 1Е3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> для про- дуктов, сроки годности ко- торых превы- шают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускается; Сульфитреду- цирующие клубридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы	2 x 1Е3	1,0	0,1	- <*>	25	<*> S. aureus в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	2 x 1Е3	1,0	0,01	- <*>	25	<*> для про- дуктов, сроки годности которых пре- вышают 2 су- ток: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитреду- цирующие клубридии в 0,1 г не до- пускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	1 x 1Е3	1,0	0,1	- <*>	25	<*> для про- дуктов, сроки годности которых пре- вышают 2 су- ток: S. aureus в 1,0 г не допускается; L. monocyto- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни,	2 x 1Е3	0,1	0,1	0,1	25	то же

холодцы, заливные и т.д.)							
---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

1.1.6. Консервы из мяса, мясораститель- ные <***>	Токсичные элементы: свинец  мышьяк кадмий  ртуть олово  хром	0,5 1,0  0,1 0,05 0,1  0,03 200,0  0,5	для консервов в сборной жестяной таре    для консервов в сборной жестяной таре для консервов в сборной жестяной таре для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изоме- ры) ДДТ и его метаболиты Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,1   0,1  0,002 <*>	<*> для кон- сервов с до- бавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	мясораститель- ные с овощами
	Радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Микробиологические показатели:		

Индекс, группа продуктов
-----------------------------

1.1.6.1. Консервы пастеризован- ные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
--	---

1.1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные: - натуральные - с крупяными, овощными гарнирами	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
---	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы: свинец  Мышьяк Кадмий  ртуть  олово  хром	  0,6 1,0  1,0 0,3 0,6 0,1 0,2 200,0  0,5	  для консервов в хромированной таре  Почки Почки для консервов в сборной жестяной таре для консервов в хромированной таре
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А", в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.1.8. Мясо сублимированной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА		0,002		
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды		по п. 1.1.1		
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допус- кается		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
			БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	2,5 x 1E4	1,0	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть  Антибиотики <*>: левомецетин тетрациклиновая группа гризин бацитрацин	          не допускается не допускается  не допускается не допускается	          кроме дикой птицы < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г  < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	       0,1   0,1	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	  180 80	  Бк/кг Бк/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допус- кается		Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
- охлажденное	1 x 1E4	-	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
- замороженное	1 x 1E5	-	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	5 x 1E5	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:				
- мясокостные, бескостные без панировки	1 x 1E5	-	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	5 x 1E5	-	25	то же
- мясо кусковое бескостное в блоках	1 x 1E6	-	25	то же
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):				
- в тестовой оболочке	1 x 1E6	0,0001	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1 x 1E6	-	25	то же
- в панировке и без нее	1 x 1E6	-	25	то же
1.1.9.4.				

Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	1 x 1E6	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	1 x 1E6	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,6 1,0 0,3 0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается	Примечание
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы

1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1 x 1E6	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
--	---------	---	----	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Бенз (а) пирен	0,5 0,1 0,05 0,03 0,001	для копченых продуктов
	Нитрозамины: Сумма НДМА и	0,002	

	НДЭА	0,004				для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Суль- фи- тре- дуци- рую- щие клас- три- дии	S. au- re- us	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые		0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся
1.1.11.3. Колбасные изделия полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки,	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек L. monocy- togenes в 25 г не допускают- ся

рулеты, ветчина и др.)							
1.1.11.5. Варено - копченые колбасы	-	1,0	0,1	1,0	25		
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено - копченые, копченые	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25		
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся	
1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	1 x 1E3	1,0	0,1	1,0	25		
1.1.11.9. Готовые быстрозаморожен- ные блюда из мяса птицы: - жареные, отварные	1 x 1E4	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более 1 x 1E4	
- из рубленого мяса с соусами и / или с гарниром	2 x 1E4	0,1	-	1,0	25	то же	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы	по п. 1.1.10	
	Бенз (а) пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Примечание

	не более	Т	Т	Т	Т	Т
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	Суль- фи- три- дуци- рую- щие кло- стри- дии	S. au- re- us	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	2 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	5 x 1Е3	1,0	0,1	0,1	25	L. monocy- genes в 25 г не допускают- ся
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	2 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	5 x 1Е3	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясораститель- ные <*>, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы: свинец	0,5	
		0,6	паштетные
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1	
	кадмий	1,0	Паштетные
		0,05	

		0,3	Паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
		0,1	Паштетные
	олово	200,0	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	То же
+-----+-----+-----+-----+			
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
+-----+-----+-----+-----+			
	Пестициды <***>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1	
+-----+-----+-----+-----+			
	Нитраты	200	Мясораститель- ные
+-----+-----+-----+-----+			
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
+-----+-----+-----+-----+			
Микробиологические показатели:			
+-----+-----+-----+-----+			
Индекс, группа продуктов			
+-----+-----+-----+-----+			
1.1.13.1. Консервы пастеризован- ные из мяса птицы			Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
+-----+-----+-----+-----+			
1.1.13.1. Консервы стерилизован- ные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты			Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
+-----+-----+-----+-----+			
+-----+-----+-----+-----+			
Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
+-----+-----+-----+-----+			
1	2	3	4
+-----+-----+-----+-----+			
1.1.14. Продукты из мяса птицы	Токсичные элементы	по п. 1.1.9	В пересчете на исходный

сублимационной и тепловой сушки					продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	по п. 1.1.13			
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9			
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (количественные формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	1 x 1E4	0,01	0,1	25	Proteus в 1 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	5 x 1E3	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	1 x 1E4	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики <*>:		
	левомецетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	< 0,01
	стрептомицин	не допускается	< 0,5

бацитрацин	не допускается	< 0,02
Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомер- ы) ДДТ и его мета- болиты	0,1	
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	80 50	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. au- re- us	Про- тей ные, в т.ч. сальмо- неллы	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	1 x 1E2	0,1	-	-	5 x 25	<*> анализ <*> проводят в желтках	
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	5 x 1E3	0,01	-	-	5 x 25	<*> то же <*>	
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие: - смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные - замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	1 x 1E5  5 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25  25		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	3,0 0,6 0,1	

	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в кото- рой не допускаются	БГКП (коли- формы)	S. aureus	Про- тей	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Примечание
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	5 x 1E4	0,1	1,0	1,0	25		
1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	1 x 1E5	0,1	1,0	1,0	25		
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:							
- желток	5 x 1E4	0,01	1,0	-	25		
- белок, альбумин	1 x 1E4	0,1	1,0	-	25		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,05 0,03	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и

			конечном
			продукте

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*\*\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*\*\*\*> Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному (ьм) виду (ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

## 1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Микотоксины: афлатоксин M1	0,1 0,05 0,03 0,005 0,0005	
	Ингибирующие вещества:	не допускаются	молоко и сливки сырые
	Пестициды <***>: Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
	ДДТ и его метаболиты	1,25 0,05	сливки, сметана, в пересчете на жир молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие

			1,0	кисломолочные продукты, напитки на молочной основе сливки, сметана, в пересчете на жир
	Радионуклиды:			
	Цезий-137		100	Бк/кг
	Стронций-90		25	то же
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.1.1. Молоко сырое:				
- высший сорт	3 x 1E5	-	25	соматические клетки не более 5 x 1E5 в 1 см <sup>3</sup>
- первый сорт	5 x 1E5	-	25	Соматические клетки не более 1 x 1E6 в 1 см <sup>3</sup>
- второй сорт	4 x 1E6	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные - в потребительской таре	1 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 1 см <sup>3</sup> не допускается; L. monocytogenes в 25 см <sup>3</sup> не допускаются
- во флягах и цистернах	2 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 0,1 см <sup>3</sup> не допускается; L. monocytogenes в 25 см <sup>3</sup> не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные:				
- в потребительской таре	1 x 1E5	0,01	25	S. aureus в 1 см <sup>3</sup> не допускается; L. monocytogenes в 25

- во флягах	2 x 1E5	0,01	25	см3 не допускаются S. aureus в 0,1 см3 не допускается; L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	2,5 x 1E3	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и стерилизованные сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам			

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются БГКП (количества формы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1 x 1E7 <***>	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи <***> для термически обработанных продуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроками годности более 72 час.	Не менее 1 x 1E7; Бифидобактерии - не менее 1 x 1E6,	0,1	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50	<*> кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи

1.2.1.9.							
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-		
1.2.1.10.							
Сметана и продукты на ее основе	-	0,001 <*>	1,0	25	дрожжи - 50 <*> плесени - 50 <*>	<*> для термически обработанных продуктов - 0,01; <*> для продуктов со сроком годности более 72 час.	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1	2	3			4
1.2.2.	Токсичные элементы:				
Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	свинец мышьяк кадмий ртуть		0,3 0,2 0,1 0,02		
	Микотоксины:				
	афлатоксин М1		0,0005		
	Пестициды <*>:				
	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)		1,25		в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты		1,0		то же
	Антибиотики и радионуклиды		по п. 1.2.1		
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются				Примечание
	БГКП (количественные формы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	
1.2.2.1.	Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час.	0,001	0,1	25	-

1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесе- ни - 50	
1.2.2.3. Творожные изделия, термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесе- ни - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100 плесе- ни - 50	КМАФАнМ - не более 2 х 1Е5 КОЕ/г, кроме про- дуктов, вы- рабатываемых с молочно- кислой мик- рофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизован- ное)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,15 0,1 0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жест- яной таре
	хром	0,5	для консервов в хромирован- ной таре
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Антибиотики	по п. 1.2.1	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	300 100	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять требованиям стерильности для консервов в соответствии с санитарным правилам	группы "А" в Приложении 8 к настоящим	в промышленной
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром:			
- в потребительской таре	2 x 1E4	1,0	25
- в транспортной таре	-	1,0	25
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	5 x 1E4	1,0	25
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5 x 1E4	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.4. Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	в пересчете на восстановленные продукты
	Пестициды <*>: Гексахлорциклогексан (альфа - ,	1,25	в пересчете на жир

бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	1,0	то же
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	500 200	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы	Примечание
1	2	3	4	5	6
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5 x 1E4	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное: - для непосредствен- ного употребления - для промышленной переработки	5 x 1E4  1 x 1E5	0,1  0,1	1,0  1,0	25  25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1 x 1E5	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7 x 1E4	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая	1 x 1E5	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	5 x 1E4	0,1	1,0	25	Дрожжи - не более 50 КОЕ/г, Плесени - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
-----------------------------	------------	---------------------------------------	------------

1	2	3	4	
1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	см. раздел "Другие продукты", п. 1.9.2			
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	Токсичные элементы: свинец мышьяк и кадмий ртуть	0,5 0,3 0,2 0,03		
	Микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1		
	Пестициды	по п. 1.2.2		
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	50 100	Бк/кг то же	
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Примечание	
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые				
- без наполнителей	5 x 1E3	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1 x 1E4	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г
Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	

1.2.7.	Токсичные	по п. 1.2.1				
Мороженое на молочной основе	элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды					
	Пестициды	по п. 1.2.2				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.7.1.	1 x 1E5	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются	
1.2.7.2.	1 x 1E5	0,1	1,0	25	то же	
1.2.7.3.	3 x 1E4	0,1	1,0	25	то же	
1.2.7.4.	Сухие смеси для мягкого мороженого	5 x 1E4	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.8.	Масло коровье	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.6	
1.2.9.	Токсичные		
Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров	элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,2 0,03	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	Количество молочных и кислых и (или) других микроорганизмов	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются:	БГКП (коли-формы)
			S. aureus
			Патогенные, в

1	2	3	4	5	6
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)	-	3,0	10,0	100	Плесени не более 5 КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров: - жидкие, в т.ч. замороженные	1 x 1E8 <*>	10,0	10,0	100	Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; <*> для заквасок концентрированных - не менее 1 x 1E10
- сухие	1 x 1E9 <*>	1,0	1,0	10	Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; <*> для заквасок концентрированных - не менее 1 x 1E10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Микотоксины: афлатоксин M1	0,3 1,0 0,2 0,03 0,0005	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	1,25 1,0	в пересчете на жир то же

	Радионуклиды:			
	цезий-137	160		Бк/кг
	стронций-90	80		То же
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	5 x 1E4	0,01	25	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.11. Молосодержащие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды	устанавливаются с учетом содержания немолочных компонентов и требований к их безопасности	
	Микробиологические показатели	по п. 1.2.1 - 1.2.7	

<\*> При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

### 1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.1. Рыба живая, свежая, рыба	Токсичные элементы: свинец	1,0	

охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	мышьяк кадмий ртуть	2,0 1,0 5,0 0,2 0,3 0,6 0,5 1,0	тунец, меч - рыба, белуга пресноводная морская пресноводная нехищная пресноводная хищная морская тунец, меч - рыба, белуга
Гистамин		100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА		0,003	
Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа, альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты		0,2 0,03 0,2 0,3 2,0 0,2	морская, мясо морских живот- ных Пресноводная Морская пресноводная осетровые, лососевые, сельдь жирная мясо морских животных пресноводная
2,4-D кислота, не допускаются ее соли и эфиры			
Полихлорирован- ные бифенилы		2,0	
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		130 100	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы и L. mono- cytoge- nes	
1.3.1.1. Рыба - сырец и рыба свежая	5 x 1E4	0,01	0,01	25	V. parahae- molyticus - не более 100 КОЕ/г,

						для морской рыбы
1.3.1.2.	Рыба охлажденная, мороженая	1 x 1E5	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3.	Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					
	- филе рыбное, рыба спецразделки	1 x 1E5	0,001	0,01	25	то же; сульфитре- дуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продук- ции, упаков- ванной под вакуумом
	- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	1 x 1E5	0,001	0,01	25	то же
	- фарш особой кондиции	5 x 1E4	0,01	0,1	25 <*>	сульфитре- дуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продук- ции, упаков- ванной под вакуумом, <*> только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.2. Консервы пресервы рыбные	Токсичные и элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово	По п. 1.3.1  200	для консервов в сборной жес- тяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромирован- ной таре
	бенз (а) пирен	0,001 <*>	<*> для коп- ченых продук- тов
	Гистамин, нитрозамины,	по п. 1.3.1	

		пестициды, полихлорирован- ные бифенилы и радионуклиды				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г,	Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (коли- формы)	S. aureus	Суль- фит- реду- цирую- щие клос- тридии	Патоген- ные, в том чис- ле саль- монеллы и L. mo- nosycto- genes
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	1 x 1E5	0,01	-	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной - разделанной	1 x 1E5 5 x 1E4	0,01	1,0	0,01	25 25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г то же
1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб в масле)	2 x 1E5	0,01	1,0	0,01	25	То же
1.3.2.4. Пресервы "Пасты": - пасты рыбные - из белковой пасты	5 x 1E5 1 x 1E5	0,01	0,1	0,01	25 25	То же То же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	5 x 1E4	1,0	1,0	1,0	25	

1.3.2.6.	Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.3.2.7.	Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы	по п. 1.3.1.	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
- копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция	Радионуклиды:	по п. 1.3.1	
- сушеная, вяленая	цезий-137	260	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 0,4 2,0	балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз (а) пирен	0,001	копченая рыба

Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не бо-	Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП	Примечание
		S.	Суль- Патоген-

1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	1 x 1E4	1,0	1,0	0,1 <*>	25	<*> в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения:						
- замороженная	1 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> то же; <i>V. parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- в нарезку (куском, сервировочная)	3 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> то же; <i>V. parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения в нарезку,	7,5 x 1E4	0,1	1,0	0,1 <*>	25	<*> в упакованной под вакуумом
- рыбное ассорти, ветчина фарш балычный, изделия с пряностями	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1 <*>	25	<*> то же
1.3.3.3. Филе малосоленое, подкопченное, замороженное и упакованное под вакуумом	5 x 1E4	0,1	0,1	0,1	25	<i>V. parahaemolyticus</i> - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная:						
- неразделанная	1 x 1E5	0,1	-	0,1 <*>	25	<*> в упакованной под вакуумом;
- разделанная соленая и	1 x 1E5	0,01	0,1	0,1 <*>	25	<*> в упакованной

малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом							под вакуумом
1.3.3.5. Рыба вяленая	5 х 1Е4	0,1	-	1,0	25	<*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы; плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.6. Рыба провесная	5 х 1Е4	0,1	-	1,0	25	<*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.7. Рыба сушеная	5 х 1Е4	0,1	-	0,01	25	<*> то же; <***> то же	
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	5 х 1Е5	0,001	-	-	25	<*> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
1.3.3.9. Кулинарные изделия термической обработкой: - рыба фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом	с и 1 х 1Е4	1,0	1,0	1,0	25	<*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100	

(пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные;						КОЕ/г
- многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	5 x 1E4	0,01	1,0	1,0	25	<*> в упакованной под вакуумом;
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5 x 1E4	0,1	1,0	-	25	<*> только сальмонеллы
<hr/>						
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	1 x 1E4	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
- рыба соленая рубленая; паштеты, пасты;	2 x 1E5	0,01	0,1	-	25	то же
- масло селечное, икорное, крилевое и др.	2 x 1E5	0,001	0,1	-	25	то же
<hr/>						
1.3.3.11. Вареномороженая продукция:						
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	2 x 1E4	0,1	0,1	0,1	25	Enteroco - ccus - 1 x 1E3 КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков) <*> в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	1 x 1E3	1,0	1,0	1,0	25	Enteroco - ccus - 2 x 1E3 КОЕ/г, не более (в фаршевых)
<hr/>						
1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,01	-	-	25	<*> только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не

				более 100
				КОЕ/г
Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1	2	3	4	
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 1,0 0,2		
	Пестициды <*>: Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 2,0		
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды	по п. 1.3.1		
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ,	Масса продукта (г), в которой не допускается	Плесени,	КОЕ/г,





зернистая									
соленая:									
- баночная,									
бочковая									
- из	5 х	1,0	1,0	1,0	25	50	200		
замороженных	1E4								
ястыков									
+-----+									
1.3.4.6. Икра									
других видов									
рыб:									
- пробойная	1 х	0,1	1,0	1,0	25	50	300	<*> масса	
соленая;	1E5							(г), в ко-	
ястычная								торой не	
слабосоленая,								допускают-	
копченая,								ся	
вяленая									
- пастеризован-	5 х	1,0	1,0	1,0	25	0,1	0,1		
ная	1E3					<*>	<*>		
+-----+									
1.3.4.7.	1 х	0,1	1,0	0,1	25	50	50		
Аналоги икры, в	1E4								
т.ч. белковые									
L-----+									

Индекс, группа	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
продуктов		мг/кг, не более	
1	2	3	4
1.3.5. Печень	Токсичные		
рыб	и элементы:		
продукты	из свинец	1,0	
нее	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200,0	для консервов
			в сборной жес-

	хром	0,5	тяной таре для консервов в хромирован- ной таре
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	1,0  3,0	
	Полихлорирован- ные бифенилы	5,0	
	Радионуклиды	по п. 1.3.1	
Микробиологические показатели:			
1.3.5.1.	Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.3.5.2.	Печень, головы рыб мороженые	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колической формы)  S. aureus V. parahaemolyticus -  Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	1 x 1E5 0,001  0,01 100  25  КОЕ/г, не более, масса продукта (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более, для морской рыбы то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.6. Рыбный жир	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.8		
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские) и продукты их переработки,			

земноводные,	Токсичные		
пресмыкающиеся	элементы:		
- моллюски,	свинец	10,0	
ракообразные	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
- водоросли	Свинец	0,5	
морские	Мышьяк	5,0	
	Кадмий	1,0	
	Ртуть	0,1	
+-----+-----+-----+			
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	
	стронций-90	100	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г,	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		не бо- лее	БГКП (коли- формы)	S. aureus	Суль- фит- реду- цирую- щие клос- тридии	

1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла: Ракообразные:						
- живые	5 x 1E4	0,01	0,01	-	25	V. para- haemoly- ticus - не более 100 КОЕ/г, для морс- ких
охлажденные, мороженые	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	то же
Двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.), живые	5 x 1E3	1,0	0,1	0,1	25	E. coli - в 1 г не допуска- ются; Enterococ- cus - в 0,1 г не допускают- ся; V. para- haemoly- ticus - в 25 г не допус- кается,

- охлажденные, мороженые	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25	для морских V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских	
- головоногие моллюски	1 x 1E5	0,001	0,01	-	25	то же	
1.3.7.2. Пресервы нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов гарниром и гарнира	2 x из 1E5	0,01	1,0	0,01	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г	
1.3.7.3. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков	5 x 1E4	0,1	0,1	-	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г	
1.3.7.4. Консервы нерыбных объектов промысла	из	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция морских беспозвоночных	2 x из 1E4	1,0	-	0,1	25 <*>	<*> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г	
1.3.7.6. Варено мороженая продукция нерыбных объектов промысла:	-						
- ракообразные	2 x 1E4	0,1	0,1	1,0 <*>	25	<*> в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 1E3 - в про-	

							дукции из порционных кусков, 2 x 1E3 - в фаршевых <*> в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 1E3 - в продукции из порционных кусков, 2 x 1E3 - в фаршевых
- моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	мясо 2 x 1E4	0,1	1,0	1,0	<*>	25	
- из мяса креветок, крабов, криля	мясо 2 x 1E4	0,1	1,0	1,0	<*>	25	<*> то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 1E3 - в продукции из порционных кусков, 2 x 1E3 - в фаршевых
<hr/>							
1.3.7.7. Сушеные и нерыбные объекты морского промысла:							
- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	5 x 1E4	0,1	-	0,01	<*>	25	<*> только сальмонеллы
- гидролизат из мидий (МИГИ-К)	5 x 1E3	1,0	1,0	-	<*>	25	<*> то же
- белково-углеводный концентрат из мидий	-	1,0	1,0	1,0	<*>	25	<*> то же
<hr/>							
1.3.7.8. Водоросли и продукты из них:							
- водоросли сырец, в замороженные т.ч.	5 x 1E4	0,1	-	-	<*>	25	<*> то же
- морская капуста сушеная	5 x 1E4	1,0	-	-	<*>	25	<*> только сальмонеллы;

							плесени не более 100 КОЕ/г
- джемы морской капусты	из 5 х 1Е3	1,0	-	-	25 <*>		<*> только сальмонел- лы
- агар пищевой, агароид, фурцелярин и альгинат натрия пищевой	См. раздел "Другие продукты", п. 1.9.6.2.						

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

#### 1.4. Зерно (семена), мукомольно - крупяные и хлебобулочные изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольст- венное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, посо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Микотоксины: афлатоксин В1 Дезоксинивале- нол Т-2 токсин зеараленон	0,5 0,2 0,1 0,03 0,005 0,7 1,0 0,1 1,0	пшеница ячмень пшеница, ячмень, кукуруза
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз (а) пирен	0,001	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганичес- кие пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	0,5 0,02 0,01 не допускаются не допускаются	пшеница

	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
	Вредные примеси:		
	спорынья	0,05	
	горчак	0,1	рожь, пшеница
	ползучий, софора		
	лисохвостая, термопсис		
	ланцетный (по совокупности)		
	вязель		
	разноцветный	0,1	рожь, пшеница
	гелиотроп	0,1	рожь, пшеница
	опущенноплодный		
	триходесма седая	не допускается	рожь
	головные (мараные, синегузочные)	10,0	пшеница
	зерна фузариозные		
	зерна	1,0	рожь, пшеница, ячмень
	зерна с розовой окраской	3,0	рожь
	наличие зерен с ярко желто - зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	кукуруза
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15,0	Суммарная плотность живых и мертвых вредителей, экз./кг, не более
1.4.2.	Токсичные элементы:		
Семена зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,3	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды <*>:		
	гексахлорцикло-гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота,	не допускаются	

	ее соли, эфиры					
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются				
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	50 60		Бк/кг то же		
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,1 0,03				
	Микотоксины: Афлатоксин В1 Дезоксиниваленон Т-2 токсин Зеараленон	0,005 0,7 1,0 0,1 0,2		пшеничная ячменная пшеничная, кукурузная, ячменная		
	Пестициды:	по п. 1.4.1				
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	50 30		Бк/кг то же		
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	В. cereus	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
1	2	3	4	5	6	7
1.4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат	5 x 1Е3	0,01	25	0,1	50	

пищевой тепловой сушики)						
1.4.3.2.						
Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1 x 1E4	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.4.	Токсичные		
Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленон Т-2 токсин зеараленон	0,005 0,7 1,0 0,1 0,2	пшеничная ячменная пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол Ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	0,5 0,02 0,05 0,01 не допускаются не допускаются	из зерновых из зернобобовых пшеничная
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 30	Бк/кг то же
	Вредные примеси: загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) для муки пшеничной: зараженность	не допускаются не допускается	через 36 часов после пробной

	возбудителем "картофельной болезни" хлеба		лабораторной выпечки
1.4.5. Макаронные изделия	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,1 0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 30	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	S. aureus (патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Дрож- жи и плесе- ни (сум- ма), КОЕ/г, не более	Примечания
-----------------------------	--	---	--	---	------------

1	2	3	4	5	6	7
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	5 x 1E4	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными	5 x 1E4	0,1	-	25	100	

порошками, с морской капустой)							
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	1 x 1E5	0,01	-	25	200	<*> дрожжи <*> 100 КОЕ/г не более	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1	2	3			4

1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	См. раздел 1.9.4 "Другие продукты"					
--	------------------------------------	--	--	--	--	--

1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		0,35 0,15 0,07 0,015			
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4				
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		40 20		Бк/кг то же	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	S. au- reus	Бак- те- рии	Пато- ген- ные, рода Pro- teus	Пле- сени, КОЕ/г, не более	Примечания
-----------------------------	--	---	-------------------	--------------------	---	--	------------

1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики с фруктовыми и овощными начин- ками)	1 x 1E3	1,0	1,0	-	25	50	
--	------------	-----	-----	---	----	----	--

1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчик (в т.ч.	1 x 1E3	1,0	1,0	0,1	25	50	
---	------------	-----	-----	-----	----	----	--

замороженные) и др.							
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5 x 1Е3	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	1 x 1Е3	1,0	1,0	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		
		0,5	
		0,2	
		0,1	
		0,02	
	Микотоксины, пестициды	по 1.4.4	
	Радионуклиды: цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
1.4.9. Мучные кондитерские изделия	См. раздел "Сахар и кондитерские изделия", п. 1.5.5		

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

#### 1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.1. Сахар	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		
		0,5	
		1,0	
		0,05	
		0,01	
	Пестициды <*>:		

	гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,005    0,005		
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	140 100	Бк/кг то же	
1.5.2.	Токсичные Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазиро- ванные, помадные, сбивные, грильяжные, пralине марципановые, фруктово - ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть  Микотоксины: афлатоксин В1  Пестициды <*>, <***>  Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	1,0 1,0 0,1 0,01  0,005    160 100	для изделий, содержащих орехи    Бк/кг то же

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Конфеты неглазированные: - помадные, молочные - на основе пralине, на кондитерском жире	5 x 1E3 1 x 1E4	1,0  0,01	25  25	10  50	50  100	
1.5.2.2. Конфеты глазированные						

с корпусами:						
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1 х 1Е4	1,0	25	50	50	
- молочными, сбивными	5 х 1Е4	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	5 х 1Е4	0,1	25	200	100	
- из цукатов, взорванных зерен	1 х 1Е4	0,1	25	50	50	
- кремовыми, на основе пралине	5 х 1Е4	0,01	25	50	100	
-----						
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5 х 1Е3	1,0	25	50	50	
-----						
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1 х 1Е4	0,1	25	50	50	
-----						
1.5.2.5. Карамель неглазированная:						
- леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово - ягодной, сбивной	5 х 1Е2	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно - ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5 х 1Е3	0,1	25	50	50	
-----						
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками						
- помадной, фруктовой	1 х 1Е4	0,1	25	50	50	
- молочной, сбивной, ореховой	5 х 1Е4	0,1	25	50	50	
-----						
1.5.2.7. Карамель диабетическая	5 х 1Е2	1,0	25	50	50	
-----						
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	1 х 1Е3	1,0	25	10	10	
-----						
1.5.2.9. Резинка жевательная	5 х 1Е2	1,0	25	50	50	
-----						
1.5.2.10. Халва:						

- глазированная	1 x 1E4	0,01	25	50	50	
- неглазированная	5 x 1E4	0,01	25	50	50	
-----						
1.5.2.11.						
Пастиломармеладные изделия:						
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1 x 1E3	0,1	25	50	100	
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5 x 1E3	0,1	25	50	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	1 x 1E3	1,0	25	50	50	
-----						
1.5.2.12.						
Восточные сладости:						
- типа мягких конфет, косхалва, ойла	5 x 1E3	0,1	25	100	100	
- типа мягких конфет глазированные	1 x 1E4	0,1	25	100	100	
- щербеты	5 x 1E3	0,1	25	200	100	
- рахат - лукум	1 x 1E4	0,01	25	-	100	
-----						
1.5.2.13.						
Восточные сладости типа карамели						
- орех обжаренный	1 x 1E3	1,0	25	50	50	
- козинак	5 x 1E3	0,1	25	50	50	
- типа карамели глазированные	1 x 1E4	0,1	25	50	50	
-----						
1.5.2.14.						
Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"	1 x 1E3	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.3.	Токсичные		
Сахаристые кондитерские изделия:	элементы:		
шоколад и изделия из него	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		

афлатоксин В1	0,005	
Радионуклиды:		
цезий-137	140	
стронций-90	100	
Пестициды <*>, <***>		

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колические формы)	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7
1.5.3.1.						
Шоколад:						
- обыкновенный и десертный без добавлений	1 х 1Е4	0,1	25	50	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	5 х 1Е4	0,1	25	50	100	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	5 х 1Е4	0,1	25	50	100	
1.5.3.2.						
Шоколад диабетический	5 х 1Е3	0,1	25	50	50	
1.5.3.3.						
Пасты, кремы:						
- молочные, шоколадные	5 х 1Е3	0,1	25	50	50	
- ореховые	5 х 1Е4	0,01	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.4.	Токсичные		
Какао - бобы и какао - продукты	элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,5 0,1	

Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	какао - продукты
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 80	Бк/кг то же
Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,5 0,15	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
1.5.4.1. Какао - порошок: - товарный для промпереработки	1 х 1Е5 1 х 1Е4	0,01 25 0,01 25	25 100 25 100	100 100 100 100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.5. Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,3 0,1 0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В1 Дезоксинивале- нол	0,005 0,7	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	50 30	Бк/кг то же
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма -	0,2	

	изомеры)						
	ДДТ и его				0,02		
	метаболиты						
Микробиологические показатели:							
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП S. (ко- ли- фор- мы)	S. au- re- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные - сливочной	5 x 1E4	0,01 <*>	0,01 <*>	25	100	50	<*> в 0,1 г не до- пускаются со сроком годности 5 и более суток
- белково - сбивной, типа суфле	1 x 1E4	0,01 <*>	0,01 <*>	25	50	100	<*> то же
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	1 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	50	100	<*> то же
- жировой	5 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	50	100	<*> то же
- творожно - сливочной	5 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	- <*>	- <*>	<*> то же <*> дрож- жи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток
- типа "картошка"	5 x 1E4	0,01 <*>	0,1 <*>	25	50	100	<*> то же
- с заварным кремом	1 x 1E4	0,01 <*>	1,0 <*>	25	50	100	<*> то же

1.5.5.2. Торты и пирожные без отделки, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	1 х 1Е4	1,0 <*>	0,1	25	50	50
1.5.5.3. Торты, пирожные, рулеты диабетические	5 х 1Е3	0,1	1,0	50	50	50
1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой: - жировой - пралине, шоколадно - ореховой	5 х 1Е3 5 х 1Е4	0,1 0,01	- -	25 25	50 50	50 50
1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: - сливочной, жировой - фруктовой, с цукатами, маком, орехами	5 х 1Е4 1 х 1Е4	0,01 1,0	0,1 1,0	25 25	50 50	100 100
1.5.5.6. Кексы: - с сахарной пудрой - глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5 х 1Е3 5 х 1Е3	0,1 0,1	- -	25 25	50 50	50 100
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5 х 1Е3	0,1	0,1	25	50	50
1.5.5.8. Вафли: - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой - с орехово - пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5 х 1Е3 5 х 1Е4	0,1 0,01	- -	25 25	50 50	100 100
1.5.5.9. Пряники, коврижки:						

- без начинки	2,5 x 1E3	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5 x 1E3	0,1	-	25	50	50	
-----							
1.5.5.10.							
Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1 x 1E4	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1 x 1E4	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1 x 1E3	1,0	-	25	-	100	
-----							
1.5.5.11.							
Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей, курабье, шакер - лукум, шакер - чурек	5 x 1E2	1,0	-	25	50	50	
- земелах	5 x 1E3	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	1 x 1E3	1,0		25	50	50	
- глазированные	1 x 1E4	0,1	-	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.6.	Токсичные элементы:		
Мед	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех

пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*\*\*> Допустимые уровни гексахлоциклогексана (альфа -, бета -, гамма - изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному (ьм) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

#### 1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.1.	Токсичные элементы:		
Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	свинец	0,5	
	мышьяк	0,4	Фрукты, ягоды
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,5	Грибы
		0,03	
		0,1	Грибы
		0,02	
		0,05	Грибы
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокачанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150	
	огурцы	300	Защищенный грунт
		150	
		400	Защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук - перо	600	
		800	Защищенный грунт
	лиственные овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	перец		

	сладкий	200	
		400	Защищенный грунт
	Кабачки	400	
	Арбузы	60	
	Дыни	90	
+-----+-----+-----+-----+			
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	Овощи, бахчевые, грибы
		0,05	Фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
+-----+-----+-----+-----+			
	Радионуклиды:		
картофель	цезий-137	120	Бк/кг
	стронций-90	40	То же
овощи, бахчевые	цезий-137	120	То же
	стронций-90	40	То же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	40	То же
	стронций-90	30	То же
ягоды	цезий-137	160	То же
дикорастущие грибы	стронций-90	60	То же
	цезий-137	500	То же
	стронций-90	50	То же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в ко- торой не допус- каются	БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежеморожен- ные и продукты их переработки:							
- овощи свежие цельные	1 х 1Е4	1,0	25	1 х 1Е2	1 х 1Е2	1. monocy- togenes в 25 г не допускает- ся;	
бланшированные быстрозаморо- женные							
- овощи свежие	1 х	0,01	25	5 х	5 х	<*> для	

цельные небланшированные быстрозаморо- женные	1E5 <*>				1E2	1E2	овощей ре- занных, в т.ч. сме- сей - 5 x 1E5
- овощи зеленые и листовые быстрозаморожен- ные	5 x 1E5	0,01	25	5 x 1E2	5 x 1E2		в бланиши- рованных L. monocy- togenes в 25 г не допускает- ся
- грибы быстрозаморожен- ные бланшированные	1 x 1E4	1,0	25	1 x 1E2	1 x 1E2		
1	2	3	4	5	6	7	
- полуфабрикаты из картофеля быстрозаморожен- ные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	5 x 1E4	0,01	25	1 x 1E3	-		
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозаморожен- ные	5 x 1E4	0,1	25	1 x 1E2	1 x 1E2		L.monocy- togenes в 25 г не допускает- ся
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозаморожен- ные	5 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	2 x 1E2		Сульфитре- дуцирующие клубостридии в 1 г не допускают- ся
- котлеты овощные быстрозаморожен- ные (полуфабрикаты)	1 x 1E5	0,1	25	1 x 1E3	-		
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозаморожен- ные и продукты их переработки							
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозаморожен- ные	5 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	2 x 1E3		
- плоды косточковых опушенных, быстрозаморожен- ные	5 x 1E5	0,1	25	5 x 1E2	1 x 1E3		
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и	5 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	5 x 1E2		

быстрозаморожен- ные, целые						
- ягоды протертые или дробленные, быстрозаморожен- ные	1 x 1E5	0,01	25	5 x 1E2	1 x 1E2	
1	2	3	4	5	6	7
- блюда десертные плодово - ягодные быстрозаморожен- ные	1 x 1E3	1,0	25	1 x 1E2	1 x 1E2	<*> коли- чество дрожжей и плесеней в сумме
- полуфабрикаты десертные плодово - ягодные	1 x 1E5	0,1	25	1 x 1E3	1 x 1E3	<*> то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы, нитраты, пестициды	по п. 1.6.1	
картофель	Радионуклиды: цезий-137	600	Бк/кг
овощи, бахчевые	стронций-90 цезий-137	200 600	То же То же
фрукты, ягоды, виноград	стронций-90 цезий-137	200 200	То же То же
ягоды дикорастущие	стронций-90 цезий-137	150 800	То же То же
грибы	стронций-90 цезий-137	300 2500	То же То же
	стронций-90	250	То же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в ко- торой не допус- каются	Плесени, КОЕ/ г, не более	Примечание
1	2	3	4	5
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель:		БГКП (коли- формы)	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	
1	2	3	4	5

- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	5 x 1E5	0,01	25	5 x 1E2	B. cereus 1 x 1E3 КОЕ/г, не более
- сухое картофельное пюре	5 x 1E4	0,1	25	5 x 1E2	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	2 x 1E4	0,01	25	5 x 1E2	
- чипсы картофельные	1 x 1E3	0,1	25	-	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	1 x 1E4	0,1	25	2 x 1E2	
		+			

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды:					
- фрукты и ягоды (сухофрукты)	5 x 1E4	0,1	25	1 x 1E2	дрожжи 5 x 1E2 КОЕ/г, не более
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	5 x 1E4	0,1	25	1 x 1E2	
- цукаты	1 x 1E3	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более

1.6.2.3. Грибы сушеные	5 x 1E5	0,001	25	5 x 1E2	
------------------------	---------	-------	----	---------	--

1.6.2.4. Концентраты пищевые:					
- десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5 x 1E3	1,0	25	1 x 1E2	S.aureus в 1 г и B. cereus в 0,1 г не допускаются
- порошки овощные (сублимационной сушки)	5 x 1E4	0,01	25	1 x 1E2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
--------------------------	------------	------------------------------------	------------

1	2	3	4
---	---	---	---

1.6.3. Консервы овощные,	Токсичные элементы: свинец		0,5
--------------------------	----------------------------	--	-----

фруктовые, ягодные		0,4 1,0	Фрукты, ягоды в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Митотоксины: Патулин	0,05	Яблочные, томатные, облепиховые
	Нитраты, пестициды, радионуклиды	По п. 1.6.1	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов		Требования	
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.3.2. Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие рН 3,7 - 4,2		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
7.6.3.4. Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово - ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	
Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.4. Консервы грибные	Токсичные элементы: свинец	0,5 1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,5	

кадмий	0,1	
ртуть	0,05	
олово	200,0	в сборной жестяной таре
хром	0,5	в хромированной таре
Пестициды, радионуклиды:	По п. 1.6.1	

Микробиологические показатели:

Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), полуфабрикаты овощные; фруктовые, мороженое, фруктовое, плодово - ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы: Свинец	0,5 0,4	овощные фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	Ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
- напитки	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
- концентраты		по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Микотоксины:		
- соки, напитки, концентраты	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
- полуфабрикаты овощные,	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная

фруктовые			пульпа
- соки, напитки, концентраты	Нитраты, пестициды	по п. 1.6.1	для напитков и концентратов в пересчете на исходный про- дукт с учетом содержания су- хих веществ в сырье и в ко- нечном продук- те
- соки, напитки - концентраты	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 цезий-137 стронций-90	по п. 1.6.1  1200 240	  Бк/кг Бк/кг
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов		Требования	
1.6.5.1. Соки овощные, консер- вированные, имеющие рН 4,2 и выше		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам	
1.6.5.2. Томатные напитки кон- сервированные с содержанием су- хих веществ менее 12%		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам	
1.6.5.3. Концентрированные то- матопродукты с содержанием су- хих веществ 12% и выше (томат- ные пасты, томатные соусы)		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте не более 40% полей зрения	
1.6.5.4. Томатные кетчупы сте- рилизированные с содержанием су- хих веществ 12% и выше		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам	
1.6.5.5. Соки овощные с рН 3,7 - 4,2 (с добавлением кислот)		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам	
1.6.5.6. Соки овощные с рН ниже 3,7; фруктовые (из citrusовых), плодово - ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мяко- тью, концентрированные, пасте- ризованные; соки консервирован- ные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже		Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам	

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ / см3, не более	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ / см3, не более	Плесени, КОЕ / см3, не более	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово - ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с рН 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0 <*>	5,0	молочно-кислые микроорганизмы в 1 см3 не допускаются; <*> масса см3, в которой не допускаются
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово - ягодных и ягодных соков для промпереработки: - пастеризованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					
- непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5 x 1E3	1,0	25	2 x 1E3	5 x 1E2	
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов	5 x 1E3	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см3 не допускаются
1.6.5.10. Плодово - ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, ароматизирован-	1 x 1E5	0,01	25	100	100	

ное						
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	5 x 1E4	0,01	25	100	100	Сухие смеси контролируются после восстановления водой
1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежееотжатые, реализуемые без хранения	по п. 1.9.15.16					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1.6.6. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:			
	Свинец		0,5	
			1,0	в сборной жестяной таре
	Мышьяк		1,0	
	Кадмий		0,05	
	Ртуть		0,02	
	Олово		200,0	в сборной жестяной таре
	Хром		0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:			
	Патулин		0,05	Яблочные, облепиховые
Нитраты, пестициды <*>				
Радионуклиды:				
цезий-137		80	Бк/кг	
стронций-90		70	то же	

Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание	
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.6.1. Джем, варенье, повидло,	5 x 1E3	1,0	25	50	50	

конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово - ягодные концентраты с сахаром нестерилизован- ные					
1.6.6.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово - ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.7. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	Масса продукта в г (см <sup>3</sup> ), в которой не допускают- ся		
	Мезофильные сульфитре- дуцирующие клостридии		Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредствен- ного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	-		25

1.6.7.2. Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25
---	-----	----

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.8. Специи и пряности сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	Кадмий	0,2	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются	БГКП (коли- формы)	Суль- фитре- дуци- рующие клост- ридии	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Примечание
-----------------------------	--	---	--------------------------	---	--	--	------------

1	2	3	4	5	6	7	
1.6.8.1. Специи и пряности: - готовые к употреблению - специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	5 x 1E5 2 x 1E6	0,01 0,001	0,01 -	25 25	1 x 1E3 1 x 1E4		
1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	5 x 1E5	0,01	0,01	25	2 x 1E2		
1.6.8.3. Пищевкусовая	5 x 1E4	0,01	0,01	25	2 x 1E2		

приправа - горчица, хрен столовые						
1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	5 x 1E3	1,0	-	25	1 x 1E2	B. cereus 1 x 1E2 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1	2	3		4
1.6.9. Орехи	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть		0,5 0,3 0,1 0,05	
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты		0,5 0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В1		0,005	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		200 100	Бк/кг то же
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см3) которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более		Приме- чание
	БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы		
5.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорний- ский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	0,01	25	1 x 1E3	
5.6.9.2. Орехи обжаренные	0,01	25	5 x 1E2	

5.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	1 x 1E2	
5.6.9.4 Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	1 x 1E2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
5.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	400	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
5.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Микробиологи- ческие показа- тели:		
	Плесени	1 x 1E3	КОЕ/г, не бо- лее
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Радионуклиды:		
цезий-137	300	Бк/кг	
стронций-90	100	то же	
Микробиологи- ческие показа- тели:			
плесени	5 x 1E2	КОЕ/г, не бо- лее, кофейные зерна зеленые	

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*\*\*> Нитраты и пестициды рассчитываются по основному (ьм) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням этих контаминантов.

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды <*>:		
	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,2 0,4 0,5	соя, хлопчатник лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
	ДДТ и его метаболиты	0,05 0,1 0,15	соя, хлопчатник, кукуруза лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
Радионуклиды:			
цезий-137	70	Бк/кг	
стронций-90	90	то же	
1.7.2. Масло растительное (все виды)	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 0,6	мг КОН/г то же, для рафинированных масел
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,2	арахисовое
	мышьяк кадмий	0,1 0,05	

	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	для нерафинированных масел
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,2 0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2 0,1	рафинированные, дезодорированные
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 80	Бк/кг то же
1.7.3. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Показатели окислительной порчи: перекисное число	10	ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы: свинец	0,1 0,3	майонез
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	Т КМАФА-нМ КОЕ/г, не более	Т Масса продукта (г), в которой не допускаются Т БГКП (количес-ные, в	Т Дрожжи, КОЕ/г, не более Т Патогенные, в Т Плесени, КОЕ/г, не более Т Примечания

	формы)	т.ч.				
1	2	3	4	5	6	7
1.7.3.1. Майонез - в потребительской таре - для промпереработки	-	0,1	25	5 х 1E2	50	
1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	1 х 1E3	1 х 1E2	
1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	5 х 1E2	50	
1.7.3.4. Кремы на растительных маслах	1 х 1E4	0,01	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.4. Жир - сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный) Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,1 0,03 0,03	
	Антибиотики <*>: левомецитин тетрациклиновая группа Гризин Бацитрацин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	шпик копченый
	Бенз (а) пирен	0,001	шпик копченый
	Пестициды <*>:		

гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,2	
ДДТ и его метаболиты	1,0	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ КОЕ/г, не бо- лее	Т	Т	Т	Т	Примечания
		Масса продукта (г), в которой не допуска- ются		БГКП (коли- формы)	Суль- фитре- дуци- рущие кlost- риди	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы

1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленный	5 x 1E4	0,001	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допу- скаются
--	------------	-------	---	----	--

1.7.4.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено - запеченные	5 x 1E3	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых про- дуктов
---	------------	-----	-----	----	--

L

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
-----------------------------	------------	---------------------------------------	------------

1	2	3	4
---	---	---	---

1.7.5. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи: кислотное число перекисное число	4,0 10,0	Мг КОН/г ммоль активно- го кислорода / кг
-------------------------------------	---	-------------	--

	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь	0,1 0,1 0,03 0,03 0,4	для поставля- емых на хране- ние
--	---	-----------------------------------	--

	железо	1,5	то же
	Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.4	
1.7.6. Масло коровье	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5	0  Кеттстофера
	Токсичные элементы: свинец	0,1 0,3	масло шоколад- ное
	мышьяк кадмий	0,1 0,03 0,2	масло шоколад- ное
	ртуть медь	0,03 0,4	для поставляе- мого на хране- ние
	железо	1,5	для поставляе- мого на хране- ние
	Микотоксины: афлатоксин M1	0,0005	
	Антибиотики <*>: Левомитин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	1,25 1,0	в пересчете на жир то же
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 60	Бк/кг то же
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ КОЕ/г, не бо- лее БГКП (ко-	Масса продукта (г), в которой не допускаются S. ау-	Пле- сени, КОЕ/г, не более Пато- ген-
			Дрож- жи, КОЕ/ г, не более
			Примечания

1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1 x 1E4	0,1	1,0	25	50 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое, с массовой долей жира от 60% и более	1 x 1E5 <*>	0,01	0,1	25	100 в сумме		То же <*> в кислосливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	1 x 1E5	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.4. Масло сливочное (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2 x 1E5	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1 x 1E3	1,0	-	25	200	-	

1	2	3	4
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы перекисное число	2,5 10	0 Кеттстофера ммоль активного кислорода / кг в жировой фазе
	Токсичные элементы: свинец	0,1 0,3	с шоколадным компонентом

	мышьяк			0,1			
	кадмий			0,03			
				0,2		с шоколадным компонентом	
	ртуть			0,03			
	медь			0,4		для поставляемых на хранение	
	железо			1,5		то же	
	никель			0,7		комбинированные масла с гидрогенизированным жиром	
-----							
	Микотоксины:						
	афлатоксин M1			0,0005			
-----							
	Антибиотики <*>:						
	Левомицитин	не допускается				< 0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускаются				< 0,01 ед/г	
	Стрептомицин	не допускается				< 0,5 ед/г	
	Пенициллин	не допускается				< 0,01 ед/г	
-----							
	Пестициды <*>:						
	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)			1,25		в пересчете на жир	
	ДДТ и его метаболиты			1,0		то же	
-----							
	Радионуклиды:						
	цезий-137			100		Бк/кг	
	стронций-90			60		то же	
-----							
Микробиологические показатели:							
	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных	1 x 1E5	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

жиров с массовой долей жира от 60% и более							
1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30 - 59%	-	0,01	0,01	25	200 в сумме	то же	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания
1	2	3		4
1.7.8. Рыбный жир и жир морских млекопитающих в качестве лечебно - профилактического средства	Показатели окислительной порчи: кислотное число перекисное число		4,0 10,0	мг КОН/г ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы:		1,0 1,0 0,2 0,3	
	Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты		0,1 0,2	
	Полихлорированные бифенилы		3,0	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		60 80	Бк/кг то же

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.1. Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная) <*>	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,03 0,05 0,001 0,0005	
	Радионуклиды <***>: общая альфа - радиоактивность общая бета - радиоактивность	0,1 1,0	Бк/л то же
	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) БГКП (колиформы) фекальные Pseudomonas aeruginosa	100 100 100 100	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются; проводится 3-кратное исследование по 100 см <sup>3</sup> то же то же
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно - столовые, лечебные <***>	Токсичные элементы: Свинец кадмий ртуть	0,1 0,01 0,005	
	Радионуклиды <***>: общая альфа - радиоактивность общая бета - радиоактивность	0,1 1,0	Бк/кг то же
	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	100 100	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются; проводится 3-кратное исследование

	БГКП (колиформы)	100	по 100 см <sup>3</sup> то же
	фекальные Pseudomonas aeruginosa	100	то же
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные	См. раздел "Флодоовощная продукция" п. 1.6.5		
1.8.4. Напитки молочносодержащие	См. раздел "Молоко и молочные продукты" п. 1.2.1 и 1.2.4		
1.8.5. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные	Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	70 100	Бк/л то же
	Микотоксины: Патулин	0,05	сocosодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
	Кофеин	150 400	для напитков, содержащих кофеин для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более - искусственно минерализованные напитки
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которых не допускается БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч.	Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более
			Примечания

			сальмо- неллы		
1	2	3	4	5	6
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастеризован- ные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток	30	333	25	100	
1.8.5.2. Напитки безалкогольные сокосодержащие со сроком стойкости 30 суток и более: - на сахарах - на подсластителях - сокосодержащие	-  100 <*>	100  100 100	100  100 100	15 <*>  - 40 <*>	<*> КОЕ/100 см3, не более <*> количество мезофиль- ных аэробных <*> объем (см3), в котором не допускают- ся
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообраз- ные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	5 x 1E4	1,0	25	10 <***>	<*> кроме концентра- тов, содержащих бикарбонат натрия <***> объем (см3), масса (г), в которых не допу- скаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	5 x 1E5	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесе- ни	
1.8.5.5. Сиропы	-	1,0	25	50 <*>	<*>

непастеризованные					КОЕ/10 см3, не более
1.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	-	1,0	25	40 <*>	<*> объем, см3, в котором не допускаются
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам См. раздел "Фруктоовощная продукция", п. 1.6.5.8				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1.8.6. Напитки брожения	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	70 100	Бк/л то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ / 100 см3, не более	Объем или масса продукта (см3, г) в которых не допускаются	БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	Примечания
1	2	3	4	5	6	
1.8.6.1. Квасы нефилтрованные:						
- в кегах	-	3,0	25	-		
- разливные	-	1,0	25	-		
Квасы фильтрованные непастеризованные:						
- в полимерных бутылках (ПЭТФ):						
- в кегах	-	10,0	25	-		
	-	3,0	25	-		

- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризован- ные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкоголь- ные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		
		0,3	
		0,2	
		0,03	
		0,005	
	Метиловый спирт	0,05	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые г/дм3, не более (коньяки, коньячные спирты)
	Хинин	300	спиртные напитки, содержащие

				хинин	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА		0,003	пиво	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		70 100	Бк/л то же	
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ / 100 см3, не бо- лее	Объем или масса про- дукта (см3, г), в ко- торых не допускаются БГКП (коли- формы)	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- монел- лы	Дрожжи и плесени	Примечания
1.8.7.1. Пиво разливное	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Пиво непастеризован- ное					
- в кегах		3,0	25	-	
- в бутылках		10,0	25	-	
Пиво пастеризованное и обеспложенное	500	10	25	40	

<\*> Бутилированная питьевая вода должна изготавливаться из воды, соответствующей гигиеническим требованиям безопасности воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

<\*\*\*> При превышении нормативов общей активности производится измерение индивидуальных концентраций радионуклидов в соответствии с НРБ-99, в том числе природных радионуклидов Ra-226, U-238, Th-232 и техногенных радионуклидов Cs-137, Sr-90.

#### 1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков;	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		
пищевой шрот и	Микотоксины:	1,0 1,0 0,2 0,03	

мука с	Афлатоксин В1	0,005	из пшеницы			
различным	Дезоксинивале-	0,7	из ячменя			
содержанием	нол					
жира из семян	Зеараленон	1,0	из пшеницы,			
бобовых,		1,0	ячменя,			
масличных и			кукурузы			
нетрадиционных						
культур	Пестициды <*>:					
	Гексахлорцикло-	0,5	из зерновых,			
	гексан		кукурузы,			
	(альфа -,		бобовых (кроме			
	бета -, гамма -		сои),			
	изомеры)		подсолнечника			
		0,4	и арахиса			
			из льна,			
		0,2	горчицы, рапса			
			из сои,			
			хлопчатника			
	ДДТ и его мета-	0,15	из			
	болиты		подсолнечника,			
		0,1	арахиса			
			из льна,			
		0,05	горчицы, рапса			
			из бобовых,			
			хлопчатника,			
			кукурузы			
		0,02	из зерновых			
	Олигосахара	2,0	%, не более			
			для соевых			
			белковых			
			продуктов			
			диетического и			
			детского			
			питания			
	Ингибитор	0,5	то же			
	трипсина					
	Радионуклиды:					
	цезий-137	80	Бк/кг			
	стронций-90	100	то же			
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа	КМАФА-	Масса продукта (г), в	Примечание			
продуктов	нМ,	в которой не допуска-				
	КОЕ/г,	ются				
	не бо-					
	лее	БГКП	Суль-			
		S.	фитре-			
		(коли-	ауре-			
		формы) us	ные, в			
			т.ч.			
			сальмо-			
			неллы			
			кlost-			
			риди			
			идии			
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.1.						
Изоляты,	5,0 x	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и
концентраты	1E4					плесени -
растительных						100 КОЕ/г,
белков, мука						не более;
соевая						<*>

						5 x 1E3 - для детских продуктов
1.9.1.2.						
Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1 x 1E3	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
1.9.1.3.						
Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5 x 1E4	0,1	-	25	-	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
1.9.2.	Токсичные			
Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		0,3 1,0 0,2 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М1		0,0005	
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты		1,25 1,0	в пересчете на жир то же
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		300 80	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Примечание
1	2	3	4	5
1.9.2.1.				
Казеинаты пищевые	5 x 1E4	0,1	25	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.3.				

Концентрат сывороточный белковый	5 х 1Е4	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускается
1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеи- новый	2,5 х 1Е3	1,0	25	S. aureus в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	1,0 1,0 0,1 0,03 160 80	Бк/кг то же
Микробиологические показатели:			
См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп. 1.1.2.2 и 1.1.2.3			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксинивале- нол зеараленон	1,0 0,2 0,1 0,03 0,005 0,7 1,0 1,0	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,5 0,02	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	1 170 120	Бк/кг то же

Олигосахара	по п. 1.9.1	
Ингибитор трипсина	то же	
Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	5 x 1E4	0,1	25	100	с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; щрот из овощей, фруктовые выжимки	5 x 1E4	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть		
		0,2 0,1 0,2 0,03	в пересчете на сухое вещество
- напитки, в т.ч. сквашенное; тофу и окара	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленон зеараленон	0,005 0,7 1,0 1,0	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды <*>: гексахлорциклогексан	0,1	в пересчете на сухое вещество

	(альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты ртутьорганичес- кие пестициды	0,01 не допускаются	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	130 80	в пересчете на сухое вещество Бк/кг то же
	Олигосахара	по п. 5.9.1	
	Ингибитор трипсина	по п. 5.9.1	
- напитки концентриро- ванные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть	0,2 0,1 0,2 0,03	в пересчете на сухое вещество
	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксинивале- нол зеараленон	0,005 0,7 1,0 1,0	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты ртутьорганичес- кие пестициды	0,1 0,01 не допускаются	в пересчете на сухое вещество
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	130 80	в пересчете на сухое вещество Бк/кг то же
Микробиологические показатели:			
Индекс, группы продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в кото- рой не допускаются БГКП (коли- формы) S. aure- us Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Примечание B. cereus
1	2	3	4
1.9.5.1. Напитки на			

основе из бобов сои						
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам					
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	5 x 1E4	0,1 <*>	1,0	25	0,1	<*> 1,0 - со сроками годности более 72 часов; плесени - 10, КОЕ/г, не более
- напитки соевые сквашенные	-	0,1 <*>	1,0	25	0,1	<*> то же; плесени - 10, дрожжи - 10, КОЕ/г, не более
1.9.5.2. Продукты белковые соевые (тофу)	5 x 1E4 <***>	0,1 <*>	1,0	25	0,1	<*> то же; <***> с применением заквасочных культур - не нормируется; плесени - 10 и дрожжи - 50, КОЕ/г, не более
- окара	5 x 1E4	0,01	1,0	25	0,1	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан и др. камеди)	Токсичные элементы: свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая
		5,0	агар
		10,0	пектин, камеди: гхатии, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар,

			каррагинан
			камеди:
			гхатти, тары,
			карайи,
			гелановая
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	пектин
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	90	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли-формы)	Плесени, КОЕ в 1 г	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
--------------------------	---------------------------	--	--------------------	--------------------------------	------------

1	2	3	4	5	6
1.9.6.1. Пектин: - для продуктов детского и диетического питания	5 x 1E2	1,0	25	50	дрожжи - 50 КОЕ/г, не более;
- для продуктов массового потребления	5 x 1E4	0,1	25	100	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	5 x 1E4	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	5 x 1E3	1,0	25	100	
1.9.6.3. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	5 x 1E3	1,0	25	500 <*>	Дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.7.	Токсичные		

Желатин, концентраты соединитель- но - тканых белков	элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
+-----+-----+-----+-----+			
	Пестициды <*>:		
	гексахлорцикло- гексан		
	(альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его мета- болиты	0,1	
+-----+-----+-----+-----+			
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП	Патоген- ные, в т.ч. сальмо- неллы	Примечание
1.9.7.1. Желатин пищевой:				
- для продуктов детского и диетического питания	1 x 1E4	1,0	25	
- для продуктов массового потребления	1 x 1E5	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.8. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
+-----+-----+-----+-----+			
	Пестициды <*>:		
	Гексахлорцикло- гексан	0,5	кукурузные
	(альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,1	картофельные
	ДДТ и его мета- болиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные

Радионуклиды:						
	цезий-137		400		Бк/кг	
	стронций-90		100		то же	
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1.9.8.1. Крахмал сухой, (картофельный, кукурузный, гороховый)	1 x 1E5	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилпектиновый, набухающий, крахмал экструзионный	1 x 1E4	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	1 x 1E4	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	5 x 1E4	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	5 x 1E3	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не допускается
1.9.8.6. Глюкозо - фруктозный сироп	1 x 1E5	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1 x 1E4	1,0	25	50	100	
Индекс, группа продуктов	Показатели		Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание	
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса	Токсичные элементы: свинец мышьяк		1,0 0,2			

одноклеточных растений, бактериальные	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
стартовые культуры	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 80	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (количественные формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
1.9.9.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени - 100 КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	1,0	1,0	10	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 1Е9 - для культур, 1Е10 КОЕ / см3 - для концентратов; дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.5. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - 1 x 1Е4 КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ / г, не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

1.9.10.					
Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:				
	свинец		1,0		
	мышьяк		1,0		
	кадмий		0,2		
	ртуть		0,1		
	Пестициды:				
	гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)		0,1		в пересчете на исходный продукт
	ДДТ и его мета- болиты		0,1		
	Радионуклиды:				
	цезий-137		160		Бк/кг
	стронций-90		50		то же
1.9.11.	Токсичные элементы:				
Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	свинец		1,0		
	мышьяк		2,0		
	кадмий		0,05		
	ртуть		0,01		
	никель		2,0		
	Радионуклиды:				
	цезий-137		200		Бк/кг
	стронций-90		100		то же
Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	Плесени, КОЕ/г, не более		Примечание
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	1 x 1E4	1,0	25	1 x 1E2	
Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1	2	3			4
1.9.12.	Токсичные элементы:				
Соль поваренная и лечебно - профилактичес- кая	свинец		2,0		
	мышьяк		1,0		
	кадмий		0,1		
	ртуть		0,1		

			0,01	"Экстра", лечебно - профилактичес- кая
	Йод		0,04	йодированная; при определе- нии допустимый уровень - 0,04 +/- 0,015
	Радионуклиды:			
	цезий-137		300	Бк/кг
	стронций-90		100	то же
1.9.13.	Аминокислоты кристалличес- кие и смеси из них	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1 0,03	
	Радионуклиды:			
	цезий-137		200	Бк/кг
	стронций-90		100	то же
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- формы)	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1.9.13.1.	1 х 1Е3	1,0	25	1 10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.14.	Концентраты пищевые	Токсичные элементы <*>  Радионуклиды <*>	в пересчете на исходный продукт
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (ко- фитре-	Пле- сени, КОЕ / г, не более
		Суль- фуре- ау-	Пато- ген- более



Концентраты каш сухие быстрого приготовления	1 x 1E4	0,01	-	-	25	100	V. cereus - 100 и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более	
1.9.14.10. Кисели плодово- ягодные сухие	1 x 1E5	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более	
1.9.14.11. Сухие продукты для профилакти- ческого питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	5 x 1E3	0,1	-	1,0	25	100	V. cereus - 10 и дрожжи - 10, КОЕ/г, не более	
Микробиологические показатели:								
Индекс, группа продуктов	КМАФА- нМ, КОЕ/г,	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания		
	не бо- лее	БГКП (ко- ли- фор- мы)	E. coli	S. au- re- us	Prote- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания								
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки	1 x 1E4	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monosu- togenes в 25 г не допускает- ся;	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5 x 1E4	0,1	1,0	1,0	-	25	то же; дрожжи - 500, с консерван- тами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более	

1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.:								
- без заправки и без добавления соленых овощей	1 х 1Е5	0,01	0,1	0,1	0,1	0,1	25	L. monocy- togenes в 25 г не допускает- ся;
- с заправками (майонез, соусы и др.)	1 х 1Е5	0,01	0,1	0,1	0,1	0,1	25	то же; дрожжи - 500, с консерван- тами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	-	0,1	0,1	0,1	0,1		25	
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей:								
- без добавления соленых овощей и заправки	5 х 1Е3	0,1	-	1,0	0,1		25	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5 х 1Е4	0,1	0,1	1,0	0,1		25	дрожжи - 500, с консерван- тами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.:								
- без заправки	1 х 1Е4	0,1	0,1	0,1	0,1		25	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5 х 1Е4	0,1	0,1	0,1	0,1		25	дрожжи - 500, с консерван- тами - 200

								КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6.								
Студни из рыбы (заливные)	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25		
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	1 х 1Е4	0,1	1,0	0,1	0,1	25		
Паштет из мяса и печени	1 х 1Е4	0,1	1,0	0,1	0,1	25		
Говядины, птица, кролик, свинина и т.д., отварные	1 х 1Е4	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки и соуса	
Рыба отварная, жареная под маринадом	1 х 1Е4	1,0	-	1,0	0,1	25		
1.9.15.7.								
Супы холодные: - окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25		
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	1 х 1Е4	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной	
- супы сладкие и супы - пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25		
1.9.15.8.								
Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольник, суп - харчо, солянки, овощные супы, бульоны	5 х 1Е2	1,0	-	-	-	25		
- супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	5 х 1Е2	1,0		1,0		25		
- супы - пюре	5 х 1Е2	1,0	1,0	1,0	-	25		
1.9.15.9.								
Блюда из яиц: - яйца вареные	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25		

- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	
-----							
1.9.15.10. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг варенный на пару - сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	5 х 1Е2 1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25	
-----							
1.9.15.11. Блюда из рыбы: - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная - блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	1 х 1Е3 2,5 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	
-----							
1.9.15.12. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д.	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	
-----							
1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные,	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	

запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.								
1.9.15.14.								
Гарниры:								
- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.	1 х 1Е3	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки	
- картофель отварной, жареный	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25		
- овощи тушеные	5 х 1Е2	1,0	-	1,0	0,1	25		
1.9.15.15.								
Соусы и заправки для вторых блюд	5 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25		
1.9.15.16.								
Сладкие блюда и напитки								
- компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	5 х 1Е2	1,0	-	1,0	-	25		
- компоты из плодов и ягод сушеных	5 х 1Е2	1,0	-	1,0	-	50		
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5 х 1Е2	1,0	-	1,0	-	50		
- соки фруктовые и овощные свежеотжатые	1 х 1Е3	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках: L. monocytogenes в 25 г не допускается	
- желе, муссы	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25		
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1 х 1Е5	0,1	-	0,1	-	25		
- шарлотка с яблоками	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	-	25		
- коктейли молочные	1 х 1Е5	0,1	-	1,0	-	25		
- сливки взбитые	1 х 1Е5	0,1	-	0,1	-	25		
1.9.15.17.								
Готовые кулинарные	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под	

изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом							вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	5 х 1Е4	0,01	0,1	0,1	-	25	
1.9.15.19. Пицца готовая	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	1 х 1Е3	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	2 х 1Е4	0,1	1,0	1,0		25	
1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	По п. 1.5.5						Е. coli - в 0,1 г не допускаются

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*\*\*> Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается по основному (ьм) компоненту (ам) как по массовой доле, так и по допустимому уровню этих контаминантов.

#### 1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	Показатели безопасности регламентируются по разделам п. п. 1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13		
1.10.2. Бад на основе	Показатели безопасности регламентируются по		

преимущественно липидов животного и растительного происхождения:	разделам:		
- БАД на основе растительных масел	п. п. 1.7.2, 1.7.3		
- БАД на основе рыбьего жира	п. 1.7.8		
- БАД на основе животных жиров	п. п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6		
- БАД на смешанной жировой основе	по преобладающему компоненту		
-----			
1.10.3. Бад на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по разделам п. 1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6. Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 1.5.1)		
-----			
1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,1 0,03	Т
-----			
микрористаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Микотоксины:		регламентируются по сырью
-----			
	Пестициды <*>: гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин	0,5  0,02	
-----			
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 100	Бк/кг то же
-----			
Микробиологические показатели:			
-----			
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (коли- Е. coli Патогенные, в	Примечание

		формы)		т.ч.	
				сальмо- неллы	
1.10.4.1.	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	5 x 1E4	0,1	1,0	25
					дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.5.			
БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Пестициды <*>: гексахлорцикло-гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин Радионуклиды:	5,0 3,0 1,0 1,0 0,1 0,1 не допускается не допускается 200 100	для композиций с включением растительных компонентов для композиций с включением растительных компонентов < 0,002 < 0,002 Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (количественные формы)	Е. coli	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
1.10.5.1.					

БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	5 x 1E4	0,1	1,0	10,0	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более
--	---------	-----	-----	------	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1.10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		6,0 3,0 12,0		мумие
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90		200 100		Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus, не более	Примечание
--------------------------	---------------------------	---	-----------	--------------------------------	---------------------	------------

1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	1 x 1E4	0,1	1,0	10,0	200	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более
---	---------	-----	-----	------	-----	--

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
1	2	3	4		
1.10.7.					

БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца - сухие (чай)	Токсичные элементы:						
	свинец		6,0				
	мышьяк		0,5				
	кадмий		1,0				
	ртуть		0,1				
	Пестициды <*>:						
	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)		0,1				
	ДДТ и его метаболиты		0,1				
	гептахлор	не допускается		< 0,002			
	алдрин	не допускается		< 0,002			
Радионуклиды:	цезий-137		200	Бк/кг	то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды)		
			400				
	стронций-90		100	Бк/кг			
			200				
	- жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)	Токсичные элементы:					
		свинец		0,5			
мышьяк			0,05				
кадмий			0,03				
ртуть			0,01				
Пестициды <*>:	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)		0,1				
	ДДТ и его метаболиты		0,1				
	гептахлор	не допускается		< 0,002			
	алдрин	не допускается		< 0,002			
	Радионуклиды:						
	цезий-137		200	Бк/кг			
	стронций-90		100	то же			
	Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФА-нМ, КОЕ/г, +	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Дрожжи, +	Плесени, +	Применение		

	не бо- лее	БГКП (ко- ли- фор- мы)	Е. coli	S. au- re- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	не более	г, не более	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:								
- таблетиро- ванные, капсулирован- ные, порошкообраз- ные	1 x 1E4	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B. се- reus 200 КОЕ/г, не бо- лее
- таблетиро- ванные, капсулирован- ные, порошкообраз- ные с добавлением микроorganiz- мов - пробиотиков	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микро- орга- низ- мы - проби- отики: 1 x 1E5 КОЕ/г, не ме- нее
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящим сани- тарным правилам							
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	5 x 1E3	1,0	-	-	10	50	50	B. се- reus 200 КОЕ/г, не бо- лее
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	5 x 1E5	0,01	0,1	-	10	100	1E3	
- БАД - чай (детские сухие)	5 x 1E3	0,1	1,0	1,0	25	50	50	B. се- reus 200 КОЕ/г, не бо- лее

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
-----------------------------	------------	---------------------------------------	------------

1	2	3	4
1.10.8.			
БАД на основе переработки мясомолочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы;	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,5 1,0 0,2	
членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточкино молочко, прополис и др.) - сухие	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы	Антибиотики <*>: Левомецетин тетрациклиновой группы Гризин Бацитрацин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г
- БАД на основе молочного сырья	Левомецетин тетрациклиновой группы Стрептомицин Пенициллин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло-гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор алдрин	0,1 0,1	< 0,002 < 0,002
	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) E. coli S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Дрожжи и плесени	1 x 1E4 0,1 1,0 1,0 10,0 200	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же то же то же КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства
1.10.9.			
БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных,	Токсичные элементы: свинец мышьяк	10,0 12,0	

ракообразных, моллюсков и др.	кадмий ртуть	2,0 0,5	
морепродуктов, рестительных морских организмов  (водоросли и др.) - сухие	Пестициды <*>: гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты Гептахлор Алдрин	0,2  0,2  не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 100	Бк/кг то же
	Микробиологи- ческие показа- тели: КМАФАнМ  БГКП (колифор- мы)  E. coli S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонел- лы Дрожжи и плесе- ни	1 x 1E4  0,1  1,0 1,0 10,0  200	КОЕ/г, не бо- лее масса (г), в которой не до- пускаются то же то же то же  КОЕ/г, не бо- лее <*> для БАД раститель- ных морских организмов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.10. БАД - на осно- ве пробиоти- ческих микро- организмов	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,05 0,03 0,005	
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты Гептахлор	0,05  0,05  не допускается	< 0,002

		Алдрин			не допускается		< 0,002	
Микробиологические показатели:								
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи, КОЕ/г,	Плесени, КОЕ/г,	Примечание	
	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. салмонеллы	не более	не более		
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.10.10.1.								
БАД - на основе Пробиотических микроорганизмов:								
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов	2,0	-	2,0	10,0	10	10	микроорганизмы - пробиотики не менее 1 x 1E9 КОЕ/г	
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Микроорганизмы - пробиотики не менее 1 x 1E8 КОЕ/г	
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	10,0	-	10,0	50,0	10 <*>		микроорганизмы - пробиотики не менее 1 x 1E10 КОЕ/г <*> дрожжи и плесени суммарно	
- БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	10,0	-	10,0	50,0	10 <*>		Микроорганизмы - пробиотики не менее 1 x 1E7 КОЕ/г <*> то же	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	Свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000	
	Пестициды <*>:		
	гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не более	
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются	
E. coli	1,0	то же	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же	
Дрожжи	10	КОЕ/г, не более	
Плесени	50	то же	
Живые клетки продуцента	для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются		

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*\*\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

2.1. Гигиенические требования пищевой  
 ценности отдельных пищевых продуктов

Индекс	Наименование продукта	Белок г на 100 г продукта	Жир г на 100 г продукта	Углеводы	Примечания
2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы.					
2.1.1.1. Колбасные изделия					
2.1.1.1.1.	Колбасы вареные	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.2.	Сосиски и сардельки	Не менее 10	Не более 30	Менее 1	
2.1.1.1.3.	Мясные хлебы	Не менее 11	Не более 30	Менее 2	
2.1.1.1.4.	Варено - копченые колбасы	Не менее 16	Не более 38	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Полукопченые колбасы	Не менее 16	Не более 45	Менее 1	
2.1.1.1.5.	Сырокопченые колбасы	Не менее 20	Не более 50	Менее 1	
2.1.1.1.6.	Продукты из свинины	Не менее 10	Не более 50	Менее 1	
2.1.1.2. Мясные консервы					
2.1.1.2.1.	Из говядины	Не менее 17	Не более 17	Менее 1	
2.1.1.2.2.	Из баранины	Не менее 16	Не более 15	Менее 1	
2.1.1.2.3.	Из свинины	Не менее 15	Не более 32	Менее 1	
2.1.1.2.4.	Из птицы	Не менее 16	Не более	Менее 1	

			18		
2.1.2.	Молочные продукты				
2.1.2.1.	Творог	Не менее 14	Не более 18	-	
2.1.2.2.	Сыры плавленые	Не менее 15	Не более 32	-	
2.1.3.	Рыбные продукты				
2.1.3.1.	Рыбные консервы				
2.1.3.1.1.	Натуральные	Не менее 19	Не более 8	Менее 1	
2.1.3.1.2.	В масле	Не менее 17	Не более 23	Менее 1	
2.1.4.	Жировые продукты				
2.1.4.1.	Масло коровье (сливочное)	-	Не менее 72	-	Растительных или кулинарных жиров - отсутствие

## 2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков

Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K

Вид сока	BRIX	Аскорб. / Сахароза	Лимонная / Сорбит	Яблочная / Na	МФ, г/л / К, мг/л	Фруктоза	Глюкоза	Глюкоза	Фруктоза
г/л	г/л	мг/л	г/л	г/л	г/л	г/л	г/л	г/л	г/л
Апельсиновый	10,0 - 50	>= 200 1300 -	6,3 -	0,8 -	<= 10	20 - 50	20 - 50	1	10
новый		2500	17,0	3,0					
Грейпфрутовый	9,5 - 40	>= 200 900 -	8,0 -	0,2 -	<= 10	20 - 50	20 - 50	0,9 -	5
фруктовый		2000	20,0	12,0				1,02	
Яблочный	10,0 - 30	- 900 -	0,05 -	> 3,0	<= 20	45 - 85	15 - 35	0,3 -	5



7,0	Лимонный	8,0	>= 150	45 - 63	1,0 -	<= 20	3 - 12	3 - 11	0,9 -	<
			<= 30	1100 -						
			2000		7,5				1,3	

<\*> Винная кислота 2,0 - 7,0 г/л.

Приложение 3  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

### 3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

#### 3.1. Продукты питания для детей раннего возраста

##### 3.1.1. Продукты на молочной основе

3.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
- Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок	г/л	14 - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	50 - 60	+	
Казеин	то же	40 - 50	+	
Таурин	мг/л	40 - 50	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	-	по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
То же	мг/л, не менее	4000	-	
Отношение витамин Е/ПНЖК	-	1 - 2	-	

Углеводы (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза)	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	70	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 720	+	
-----				
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	300 - 700	+	
-----				
Фосфор	то же	200 - 400	+	
Кальций / фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
Калий	мг/л	500 - 800	+	
Натрий	то же	150 - 300	+	
Калий / натрий	-	2 - 3	-	
Магний	то же	40 - 60	+	
Медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	то же	20 - 100	+	
железо	мг/л	3 - 8	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
хлориды	то же	400 - 700	-	
йод	мкг/л	50 - 100	+	
зола	г/л	3 - 4	+	
-----				
Витамины:				
ретинол (А)	мкг/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 50	+	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 500	+	
ниацин (РР)	то же	3000 - 8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40 - 100	+	
инозит	то же	20 - 30	+	
холин	то же	50 - 100	+	
биотин	мкг/л	10 - 20	+	
карнитин	мг/л	10 - 20	+	
-----				
Осмоляльность	мОсм/кг	290 - 320	+	
Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	100 - 125	-	
-----				
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни				
-----				
Белок	г/л	15 - 18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	40 - 60	+	
Казеин	то же	60 : 40	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	+	по отношению к

				белку женского молока
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от сум- мы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстрин - мальтоза, крахмал и др.)	г/л	70 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
кальций / фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	500 - 900	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
калий / натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	50 - 70	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	то же	30 - 80	+	
железо	мг/л	7 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	600 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 100	-	
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг/л	600 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
Витамин К	то же	25 - 60	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
пиридоксин (В6)	то же	500 - 700	+	
Ниацин (РР)	то же	3000 - 8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 2,5	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 100	+	
холин	то же	50 - 80	+	
биотин	мкг/л	10 - 20	+	
инозит	мг/л	20 - 30	+	
Карнитин	мг/л	10 - 15	-	
Осмоляльность	мОсм/кг	300 - 320	-	
Потенциальная водно - солевая нагрузка на почки	мэкв/л	115 - 180	-	

2) Показатели безопасности

Т

Т

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <*>		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРЕСНЫЕ, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ)		
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 град. С; не нормируется для кисломолочных
	3 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 град. С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются

Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1 x 1E6	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не менее, в кисломолочных
- ЖИДКИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ПРЕСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ - обработкой и асептическим розливом		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 10.		
- ЖИДКИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СМЕСИ		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не менее (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1 x 1E6	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не менее в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

3.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18 - 22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20 - 50	-	
Казеин	то же	50 - 80	-	
Жир	г/л	25 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	

то же	мг/л, не менее	5 x 1E3 - 6 x 1E3	-	-
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза, сахароза, крахмал и др.)	г/л	70 - 90		+
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 800		+
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	600 - 900		+
Фосфор	то же	300 - 500		+
Калий	мг/л	600 - 900		+
натрий	то же	250 - 350		+
магний	мг/л	50 - 100		+
медь	мкг/л	400 - 1000		+
марганец	то же	30 - 80		+
железо	мг/л	5 - 14		+
цинк	то же	4 - 10		+
зола	г/л	4 - 5		+
Витамины:				
ретинол (А)	мкг/л	600 - 800		+
токоферол (Е)	мг/л	5 - 12		+
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 12		+
тиамин (В1)	то же	400 - 800		+
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000		+
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500		+
пиридоксин (В6)	то же	500 - 700		+
ниацин (РР)	то же	4000 - 8000		+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 150		+
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 3,0		+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 100		+
Осмоляльность	мОсм/кг	320 - 360		+

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
- СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		

КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, вос- становливаемых при 37 - 50 град. С
	3 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, вос- становливаемых при 70 - 85 град. С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
- СМЕСИ, ТРЕБУЮЩИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ		
КМАФАнМ	2,5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не до- пускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	масса (г), в которой не до- пускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

### 3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8 - 3,2	+	
Жир	то же г, не менее	3,2 - 3,5 2,0	+	для про- филакти- ческого питания
Энергетическая ценность	ккал	55 - 65	+	
Зола	г	0,6 - 0,8	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
Кальций	мг	115 - 140	+	
Фосфор	то же	90 - 120	+	
Калий	то же	140 - 180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	

Витамины:				
Ретинол (А)	мг	0,1 - 0,2	-	для витаминизированных продуктов
бета - каротин	то же	0,05 - 0,1		то же
Тиамин (В1)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
Рибофлавин (В2)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
Аскорбиновая кислота (С)	то же	2 - 8	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	

## 3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)

### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г г, не более	2,0 - 3,2 4,0	+ +	для профилактического питания
Жир	г г, не менее	2,5 - 7,0 1,5	+ +	для профилактического питания
Углеводы	то же	4 - 12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40 - 125	+	
зола	г	0,5 - 0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60 - 140	+	
фосфор	то же	30 - 120	-	
калий	то же	140 - 180	-	

Натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
тиамин (B1)	то же	0,05 - 0,1	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	2 - 8	+	то же
Кислотность	0 Т, не более	100	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E. coli	10,0	то же, для продуктов со сроком годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	1Е4 10	для кефира КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1Е7	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
Бифидобактерии	1 x 1Е6	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	1 x 1Е7	то же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

3.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	7 - 17	+	
Жир	то же	3,5 - 15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	105 - 250	+	
Зола	г	3 - 4	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	160 - 200	+	
Натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	0 Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,15	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,55	
ДДТ и его метаболиты	0,33	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются

E. coli	1,0	То же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 72 ч
S. aureus	1,0	Масса (г), в которой не до- пускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	То же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 72 ч
Плесени, КОЕ/г, не более	10	То же
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E6	КОЕ/г, не менее
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для заквас- ки данного вида продукта; отсутст- вие клеток посторонней микрофлоры	

### 3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8 - 3,2	+	
Жир	то же	3,2 - 3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56 - 65	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115 - 140	-	
Фосфор	то же	90 - 120	-	
Калий	то же	140 - 180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели: - для молока инстантного приготовления	по п. 3.1.1.2	
- для молока, требующего		

кипячения после восстановле- ния:		
КМАФАнМ	2,5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не до- пускаются
S. aureus		
Патогенные, в т.ч.	1,0	то же
сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)

1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0 - 5,0	+	
Жир	то же	1,0 - 4,0	+	
Углеводы	то же	7,0 - 12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45 - 105		
Минеральные вещества:				
кальций	мг	105 - 240	+	
фосфор	то же	65 - 180	+	
калий	то же	105 - 180	-	
железо	то же	1 - 2	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг	80 - 120	+	для ви- тамини- зирован- ных про- дуктов
токоферол (Е)	мг	0,7 - 1,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	5 - 15	+	то же
тиамин (В1)	то же	0,2 - 0,5	+	то же
Рибофлавин (В2)	то же	0,2 - 0,5	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих напит- ков - в пересче- те на восстанов- ленный продукт

Микробиологические показатели:		
- ЖИДКИЕ НАПИТКИ		
КМАФАнМ	1,5 x 1E4	КОЕ/см3, не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см3), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см3), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Дрожжи	50	КОЕ/см3, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	50	то же
СУХИЕ НАПИТКИ		
КМАФАнМ	2,5 x 1E4	КОЕ/см3, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

### 3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

#### 3.1.2.1. Мука и крупа, требующие варки

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	9	-	
Белок	г	7 - 14	+	
Жир	то же	0,5 - 7,0	+	
Углеводы	то же	70 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310 - 460	+	
зола	г	0,5 - 2,5	-	
Минеральные вещества:				

натрий	мг, не более	25	-
железо	мг	1 - 8	-

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пше- ничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	< 0,005 для ку- курузной, ячмен- ной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязнен- ность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	3 x 1E(-4)	%; размер от- дельных частиц не должен превы- шать 0,3 мм в наибольшем ли- нейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не до- пускаются
Патогенные, в т.ч.	25	то же

сальмонеллы		
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	315 - 460	+	
зола	г	0,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5 - 12	+	то же
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	3 - 8	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30 - 100	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (E)	мг	5 - 10	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
Плесени	100	то же
Дрожжи	50	то же

### 3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12 - 20	+	
Жир	то же	10 - 18	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380 - 520	+	
Зола	г	2,5 - 3,5	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6 - 10	+	то же
<b>Витамины:</b>				
тиамин (B1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,4 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	4 - 8	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (E)	мг	5 - 10	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30 - 100	+	то же

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз (а) пирен	по п. 3.1.2.3	

Радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Плесени	2 x 1E2	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	12 - 20	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г, не менее	7	+	
Жир	г	10 - 18	+	в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	г, не менее	5,0		

	то же	0,5		в кашах на обез- жиренном молоке при ус- ловии их восста- новления цельным молоком или до- бавления в вос- станов- ленную кашу сливоч- ного или расти- тельного масла
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380 - 520	+	
Минеральные вещества: по п. 3.1.2.3				
Витамины: то же				

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не до- пускаются
S. aureus	1,0	то же
V. cereus	2 x 1E2	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

## 3.1.2.5. Растворимое печенье

### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

--	--	--	--	--

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	5 - 11	+	
Жир	то же	6 - 12	+	
Углеводы	то же	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 440	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг	300 - 500	+	
кальций	то же	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
Железо	то же	10 - 18	+	то же
<b>Витамины:</b>				
Тиамин (B1)	мг	0,3 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
Ниацин (PP)	то же	4 - 9	+	то же
Аскорбиновая кислота (C)	то же	20 - 50	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз (а) пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды	по п. 3.1.2.1	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

3.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово - овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово - молочные и фруктово - зерновые пюре)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	5 - 20 11	+	для соков и пюре
Общая кислотность	%, не более	0,8	-	
Углеводы	г	5 - 25	+	
в т.ч. моно- и дисахариды	то же	5 - 25	-	
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Минеральные вещества:				
калий	мг	70 - 300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг	1,0 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0 - 50,0	+	для витаминизированных продуктов
бета - каротин	то же	1 - 4	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания
	1	2	
Токсичные элементы:			
Свинец		0,3	
Мышьяк		0,2	
Кадмий		0,02	
Ртуть		0,01	
Микотоксины:			
Патулин		не допускается	< 0,02, для со-держащих яблоки,

Дезоксиниваленол	не допускается	томаты, облепиху
		< 0,05 для фрук-
		тово - зерновых
		пюре, содержащих
		пшеничную, яч-
		менную муку
Зеараленон	не допускается	< 0,005 для
		фруктово - зер-
		новых пюре, со-
		держащих пшенич-
		ную, кукурузную,
		ячменную муку
Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002 для
		фруктово - мо-
		лочных пюре
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015 для
		фруктово - зер-
		новых пюре
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан	0,01	
(альфа -, бета -, гамма -	0,005	
изомеры)		
ДДТ и его метаболиты		
Нитраты:	50	на фруктовой ос-
	200	нове
		на овощной и
		фруктово - овощ-
		ной основе, а
		также для содер-
		жащих бананы
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показате-	Должны удовлетворять требованиям	
ли	промышленной стерильности для соот-	
	ветствующих групп консервов в соот-	
	ветствии с Приложением 8	

#### 3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

3.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	
Белок	г	17	-	консервы
	г	8,5 - 15	+	из мяса
	г, не менее	7	+	птицы
	г, не менее	3 - 12	+	консервы
			+	из мяса

Жир	то же			птицы
Энергетическая ценность	ккал	80 - 180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
железо	мг	1 - 5	+	в кон- сервах, обога- щенных железом
Витамины:		по п. 3.1.4.3		
Крахмал	г, не более	3	-	как за- густит- ель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты:	не допускается	< 0,5
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показате-	Должны удовлетворять требованиям	

ли	промышленной стерильности для кон-
	сервов группы "А" в соответствии с
	Приложением 8 к настоящим санитар-
	ным правилам

3.1.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г	16 - 20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180 - 240	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:	по п. 3.1.4.1	
Радионуклиды:	по п. 3.1.4.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2 x 1E2	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же

3.1.4.3. Мясорастительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17 - 26	-	
Белок	г	1,5 - 6	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Углеводы	то же	5 - 15	+	

Энергетическая ценность	ккал	40 - 140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
бета - каротин	мг	1 - 3	-	для витаминизированных продуктов
Тиамин (B1)	мг	0,1 - 0,2	-	то же
Рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,3	-	то же
Ниацин (PP)	то же	1 - 4	-	то же
Крахмал				
	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука				
	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих томаты
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015, для содержащих крупу
Дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
Зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную

Т-2 токсин	не допускается	муку < 0,05, для со- держащих крупу
Пестициды <*>: Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02  0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	70 30	Бк/кг то же
Микробиологические показате- ли	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для кон- сервов группы "А" в соответствии с Приложением 8	

### 3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

#### 3.1.5.1. Рыбные консервы

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15 - 25	-	
Белок	г	8 - 15	+	
Жир	то же	5 - 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100 - 155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества: железо	то же	0,4 - 3,0	+	для обо- гащенных продук- тов
Витамины: тиамин (В1)	мг	0,1 - 0,2	+	для обо- гащенных продук- тов
рибофлавин (В2)	то же	0,1 - 0,3	+	то же
ниацин (РР)	то же	1 - 4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как за-

Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	густитель то же
--------------------------	-------------	---	---	-----------------

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,5	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,15	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды <***>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8	

## 3.1.5.2. Рыборастительные консервы

### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17 - 18	-	
Белок	г	1,5 - 6	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35 - 120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	то же	по п. 3.1.5.1	-	

Витамины:		по		
		п. 3.1.5.1		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как за- гущи- тель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,4	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,04	
Ртуть	0,05	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	по п. 3.1.4.3	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускается	< 0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для кон- сервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитар- ным правилам	

## 3.1.6. Детские травяные инстантные чаи

### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	Примечания маркируемые

Углеводы	г	85 - 96	+	
Энергетическая ценность	ккал	340 - 385	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. cerevisiae</i>	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	10 - 14	+	
Жир	то же	10 - 18	+	

Энергетическая ценность	ккал	130 - 220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Железо	мг	1 - 5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал	г, не более	3	-	
Рисовая, пшеничная мука	г, не более	5	-	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики <*>		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам	

## 3.2.1.2. Колбасные изделия

### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания

		нормируемые	маркируемые
Белок	г, не менее	8	+
Жир	г, не более	22	+
Энергетическая ценность	ккал	230 - 250	+
Поваренная соль	г, не более	1,8	+
Крахмал	г, не более	5	-

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики <*>	по п. 3.2.1.1	
Пестициды <***>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показате- ли		
КМАФАнМ	1 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	1,0	то же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Сульфитредуцирующие кластри- дии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы <*>	25	то же <*> для сосисок и сарделек дополнительно
Дрожжи	100	L. monocytogenes КОЕ/г, не более,

Плесени	100	для продуктов со сроками годности более 5 суток то же
---------	-----	--

### 3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г	14 - 20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165 - 220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

#### 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 1E5	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
БГКП (колиформы)	1 x 1E5	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
S. aureus	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	25	то же
L. monocytogenes		то же
Плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

### 3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	

Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал	140 - 180	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты, радионуклиды	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показате- ли:		
КМАФАнМ	1 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	1,0	то же, для про- дуктов со срока- ми годности бо- лее 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Сульфитредуцирующие кластри- дии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и	25	то же
L. monocytogenes		
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	100	то же

## 3.2.2. Хлебобулочные и мукомольно - крупяные изделия

### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примеча- ния
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>				
Белки	г	10 - 13	+	
Жиры	то же	1 - 3	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	

Энергетическая ценность	ккал	300 - 360	+	
Железо	мг	1,0 - 2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,15	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,0 - 3,0	+	то же
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белки	г	8,0 - 13,0	+	
Жиры	то же	1,0 - 8,0	+	
Углеводы	то же	45 - 55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210 - 340	+	
железо	мг	1,8 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,5	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,5 - 3,0	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно - крупяные
мышьяк	0,2	хлебобулочные мукомольно - крупяные
кадмий	0,1	хлебобулочные мукомольно - крупяные
	0,07	хлебобулочные
ртуть	0,03	мукомольно - крупяные
	0,015	хлебобулочные
Микотоксины:		
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшени-

Зеараленон	не допускается	цы, ячменя < 0,005 из пше- ницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,0002
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	20	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязнен- ность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Микробиологические показате- ли:		
	по п. 4.5	мукомольно - крупяные
	по п. 4.7	хлебобулочные

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*\*\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

### 3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

#### 3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

##### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
<b>НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ</b>				
Белок	г/л	14 - 20	+	
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
Л-карнитин	то же	10 - 15		
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от сум- мы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	+	

Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Декстрин - мальтоза	то же	50 - 60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низко-
	то же	0,1		лактоз-
				ных про-
				дуктах
				в без-
				лактоз-
				ных про-
				дуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570 - 720	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	то же	500 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
марганец	то же	20 - 100	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	400 - 800	+	
йод	мкг/л	50 - 100	+	
зола	г/л	3 - 5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 50	-	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40 - 100	+	
биотин	мкг/л	10 - 20	-	
карнитин	мг/л	10 - 20	-	
инозит	мг/л	20 - 30	-	
холин	то же	50 - 100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
<b>НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО</b>				
Белок	г/л	40 - 47	+	
Казеин / сывороточные белки	-	80 : 20	-	
Жир	г/л	20 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
то же	мг/л	5000 - 6000	-	
Углеводы	г/л	60 - 65	+	
Глюкоза	то же	25 - 28	+	
Галактоза	то же	6 - 7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	

Энергетическая ценность	ккал/л	600 - 680	+	
-------------------------	--------	-----------	---	--

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,05 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин M1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>: Левомецетин Тетрациклиновой группы Пенициллин Стрептомицин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г
Пестициды <*>: гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	то же
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/л то же
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)  S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes  Плесени Дрожжи	2,5 x 1E4 1,0  1,0 200 100  100 50	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются КОЕ/г, не более то же

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы	Допустимые уровни	Примечания
-----------------------	---------	-------------------	------------

1	2	измерения		5
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	15 - 20	+	
Метионин	то же	0,25 - 0,35	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от сум-	14	+	
	мы жирных			
	кислот,			
	не менее			
то же	мг/л,	4000		
	не менее			
Углеводы (декстрин -	г/л	65 - 80	+	
мальтоза)				
Энергетическая цен-	ккал/л	650 - 720	+	
ность				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	450 - 750	+	
фосфор	то же	250 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	200 - 320	+	
магний	то же	40 - 80	+	
медь	то же	0,4 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5 - 15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 100	-	
тиамин (В1)	то же	300 - 600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 150	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 8	+	
аскорбиновая кислота	мг/л	40 - 110	+	
(С)				
таурин	мг/л	45 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг,	280 - 300	+	
	не более			

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира

Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	50	Бк/л
Стронций-90	30	то же
Микробиологические показате- ли:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
<i>S. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	100	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

### 3.3.3. Сухой молочный высокобелковый продукт

1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	70	+	
Жир	то же	20	+	
Углеводы	то же	42	+	
Энергетическая цен- ность	ккал	628	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	110	+	
зола	г	4 - 5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мг	0,18	+	
Токоферол (Е)	мг	3,3	+	
Кальциферол (Д)	мг	12	+	
Тиамин (В1)	то же	1,6	+	
Рибофлавин (В2)	то же	3,6	+	

Пиридоксин (В6)	то же	1,6	+	
Ниацин (РР)	то же	14	+	
Аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,05 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*> Левомецетин Тетрациклиновой группы Пенициллин Стрептомицин	не допускается не допускаются не допускается не допускается	< 0,01 < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г
Пестициды <*>: Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Радионуклиды:	по п. 7.3.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)  S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes Плесени Дрожжи	2,5 x 1E4 0,3  1,0 50 100 50	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же то же КОЕ/г, не более то же

3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечания

	нормируемые		маркируемые	
1	2	3	4	5
КРАХМАЛЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 350	+	
КРУПЫ				
Белок	г, не более	0,5	+	
Жир	г	0,5 - 1,0	+	
Углеводы	то же	80 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350 - 400	+	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белок	г, не более	0,5	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 380	+	
Минеральные вещества: натрий	мг, не более	50	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	

Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды:		в готовом к употреблению продукте
цезий-137	50	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3 x 1E4	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

### 3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

#### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	18 - 22	+	
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	25 - 35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот,	14	+	
то же	не менее мг/л,	4000	-	
Углеводы (декстрин - мальтоза)	г/л	70 - 90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	500 - 1000	+	
фосфор	то же	300 - 600	+	

калий	мг/л	650 - 1000	+	
натрий	то же	200 - 400	+	
магний	то же	50 - 100	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	8 - 12	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг/л	500 - 600	+	
токоферол (Е)	мг/л	6 - 14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5 - 15	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	500 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	30 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50 - 150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300 - 320	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

3.3.5.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни <\*\*\*>

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	16 - 20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 205	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы (декстрин - мальтоза)	г/л	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570 - 720	+	
<b>Минеральные вещества:</b>				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
<b>Витамины:</b>				
ретинол (А)	мкг/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 1000	+	

пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20 - 100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300 - 320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, L- изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

3.3.6. Сублимированные продукты

3.3.6.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые	Допустимые уровни маркируемые	Примечания
Белок	г	60 - 65	+	

Жир	то же	20 - 25	+	
Углеводы	то же	9 - 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 380	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мг	0,1	+	
рибофлавин (В2)	то же	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	от, не более	150	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики <*>:	по п. 3.3.3	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Радионуклиды:	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	35 - 50	+	
Жир	то же	15 - 30	+	
Энергетическая ценность	ккал	280 - 500	+	

носьть					
Зола	г	3,5 - 4,5	+		

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики <*>		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды <***>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показате- ли:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	1 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие кlostридии	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	50	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	1,5 x 1E4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие кlostридии	0,1	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

### 3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

#### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Гептахлор	не допускается	< 0,002
Алдрин	не допускается	< 0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же

### 3.3.7. Продукты для недоношенных детей

#### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	-	
Казеин	то же	40	-	
Таурин	мг/л	45 - 60	+	
Жир	г/л	38 - 45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот,	14	+	

Углеводы, в т.ч.	не менее мг/л	65 - 90	+	
лактоза	то же	35 - 50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700 - 800	+	
-----				
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	800 - 1200	+	
фосфор	то же	400 - 700	+	
калий	то же	650 - 1000	+	
натрий	то же	260 - 350	+	
магний	то же	70 - 100	+	
медь	то же	0,4 - 1,4	+	
железо	то же	1,5 - 9	+	
цинк	то же	5 - 12	+	
хлориды	то же	450 - 700	+	
марганец	мкг/л	30 - 60	+	
йод	то же	70 - 220	+	
-----				
Витамины:				
ретинол (А)	мкг/л	600 - 1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	8 - 20	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 30	+	
витамин К	то же	30 - 100	+	+
тиамин (В1)	то же	400 - 2000	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2 - 5	+	
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 - 2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400 - 500	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50 - 300	+	
инозит	то же	30 - 50	+	
биотин	мкг/л	20 - 30	+	
холин	мг/л	53 - 96	+	
-----				
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	290 - 310	+	
-----				

L

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
-----		
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
-----		
Антибиотики <*>		
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
-----		

Пестициды <*>:		
Гексахлорциклопексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более; смеси, восста- навливаемые при 37 - 50 град. С
	3 x 1E3	КОЕ/г, не более; смеси, восста- навливаемые при 70 - 85 град. С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы	100	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Listeria monocytogenes	100	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

<\*\*\*> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1.

#### 3.4. Микробиологические показатели безопасности для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются	Примечания
	БГКП (ко- ли- фор- мы)	E. coli S. aure- us	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы и L. mono- cyto- genes

1	2	3	4	5	6	7
3.4.1. Продукты стерилизован- ные (смеси молочные адаптирован- ные, молоко стерилизован- ное, сливки стерилизован- ные и т.п.) неасептиче- ского розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	<*> только <*> сальмонел- лы
3.4.2. Смеси восстановлен- ные пастеризован- ные	500	10,0	10,0	10,0	100	<i>B. cereus</i> 20 КОЕ/г, не более
3.4.3. Кисломолочные продукты: - все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50	Бифидобак- терии 1 х 1Е6 КОЕ/ г, не ме- нее, при изготовле- нии с их использо- ванием; Ацидофиль- ные бакте- рии 1 х 1Е7 КОЕ/ г, не ме- нее, при изготовле- нии с их использо- ванием; Микроско- пический препарат по п. 3.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	Бифидобак- терии 1 х 1Е7 КОЕ/ г, не ме- нее Микроско- пический препарат по п. 3.1.1.4
3.4.4. Творожные изделия: - творог детский,	-	1,0	-	1,0	50	Микроско- пический

ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.						препарат по п. 3.1.1.5
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1 х 1Е3	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5 х 1Е3	1,0	10,0	-	50	<*> только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1 х 1Е8 КОЕ/г, не менее; Микроскопический препарат по п. 3.1.1.4

### 3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

#### 3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка

##### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30 - 100	+	
Жир	то же	8 - 35	+	
Углеводы	то же	100 - 140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610 - 1300	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200 - 2000	+	
фосфор	то же	900 - 1400	+	
кальций / фосфор	-	1,1 - 2,0	-	
калий	мг/л	1400 - 2500	+	
натрий	то же	450 - 750	+	
калий / натрий	-	2 - 3	-	
магний	то же	150 - 250	+	
медь	мкг/л	600 - 1000	+	

марганец	то же	200 - 250	+	
железо	мг/л	30 - 50	+	
цинк	то же	10 - 40	+	
хлориды	то же	1000 - 1600	-	
йод	мкг/л	100 - 250	+	
зола	г/л	9 - 12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мг/л	0,5 - 1,5	+	
токоферол (Е)	то же	10 - 40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 15	+	
витамин К	то же	50 - 120	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8 - 12	+	
пиридоксин (В6)	то же	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10 - 25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8 - 2,0	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	3,0 - 8,0	+	
аскорбиновая кислота	мг/л	100 - 300	+	
(С)				
инозит	то же	80 - 120	+	
холин	то же	80 - 120	+	
биотин	мкг/л	80 - 200	+	

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода / кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики <*>		для продуктов на молочной основе
Левомецетин	не допускается	< 0,01
Тетрациклиновой группы	не допускаются	< 0,01 ед/г
Пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
Стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды <***>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма -	0,02	

изомеры)		
ДДТ и его метаболиты	0,01	
-----		
Радионуклиды:		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
-----		
Микробиологические показатели:		
-----		
3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления		
-----		
КМАФАнМ	2 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, вос- становливаемых при 37 - 50 град. С
	3 x 1E3	КОЕ/г, не более, для смесей, вос- становливаемых при 70 - 85 град. С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в ко- торой не допус- каются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в ко- торой не допус- каются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
-----		
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные		
-----		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока <*> в соответствии с Приложением 8 к настоящему санитарным правилам		
-----		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
-----		
	1	2
	2	3
-----		
БГКП (колиформы)	3	объем (см3), в котором не до- пускаются
S. aureus	10	то же
Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes	50	то же
Бифидобактерии	1 x 1E6	КОЕ/см3, не ме- нее, при изго- товлении с их использованием
Молочнокислые микроорганизмы	1 x 1E7	КОЕ/см3, не ме- нее
Плесени	10	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	КОЕ/г, не более
-----		

3.5.2. Каши на молочно - зерновой основе  
(инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4 - 6	-	
Белок	г	10 - 14	+	
Жир	г	2 - 10	+	
Углеводы	то же	70 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340 - 460	+	
зола	г	0,5 - 3,5	-	
<b>Минеральные вещества:</b>				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200 - 500	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	20 - 50	+	то же
<b>Витамины:</b>				
витамин (А)	мкг	300 - 400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5 - 12	+	то же
витамин D	мкг	5 - 10	+	то же
витамин С	мг	30 - 120	+	то же
тиамин (В1)	мг	0,2 - 0,7	+	то же
рибофлавин (В2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5 - 12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600 - 1200	+	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания
	1	2	
<b>Токсичные элементы:</b>			
свинец		0,3	
мышьяк		0,2	
кадмий		0,06	
ртуть		0,03	
<b>Микотоксины:</b>			
афлатоксин М1		не допускается	< 0,00002
афлатоксин В1		не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол		не допускается	< 0,05, для пшеничной, ячменной
зеараленон		не допускается	< 0,005 для кукурузной, пше-

Т-2 токсин	не допускается	ничной, ячменной < 0,05
Пестициды <***>: Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,01	
Бенз (а) пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	50 30	Бк/кг то же
Вредные примеси: Зараженность и загрязнен- ность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Металлические примеси	не допускается 3 x 1E(-4)	%, размер от- дельных частиц не должен превы- шать 0,3 мм в наибольшем ли- нейном измерении
Микробиологические показате- ли: КМАФАнМ БГКП (колиформы)  Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes	5 x 1E4 0,1 25	КОЕ/г, не более масса (г), в ко- торой не допус- каются то же
Плесени Дрожжи	200 100	КОЕ/г, не более то же

### 3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	10		соки
Углеводы	г	10 - 20		
Минеральные вещества: железо	мг	2 - 4		для обо- гащенных продук- тов
Витамины: аскорбиновая кислота	мг	15 - 30		для ви-

(С)			тамини-
			зирован-
			ных про-
			дуктов
---			
L-- - каротин	то же	1 - 2	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100 - 400	то же
ретинол (А)	мг	0,1 - 0,3	то же

## 2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	< 0,02, для со- держащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200	на овощной и фруктово - овощ- ной основе
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	40	то же
5-оксиметилфурфурол	20	мг/л для соков
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соот- ветствующих групп консервов в соот- ветствии с Приложением 8 к настоя- щим санитарным правилам	

### 3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	

Ртуть	0,005	
Пестициды <*>:		
Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 x 1E3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в котором не до- пускаются
V. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не до- пускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

### 3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, Антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих ком- понентов в восстановлен- ном продукте
	Ингибирующие вещества	не допускается	молоко и слив- ки сырые
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо-	Масса продукта (см3, г), в которой не до- пускаются	Плесе- ни, КОЕ/г,
			Примечания

	лее	Т	Т	не бо-		
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aureus	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	лее	
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. Молоко коровье сырое: - высший сорт - первый сорт	3 х 1Е5 5 х 1Е5	- -	- -	25 25		соматичес- кие клет- ки - не более 5 х 1Е5 в 1 см3
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное	2,5 х 1Е4	1,0	1,0	25,0	плесе- ни - 100; дрож- жи - 50	
3.6.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиали- за, ультрафильтра- ции и электродиали- за	1 х 1Е4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.4. Углеводно - белковый концентрат	1 х 1Е4	1,0	1,0	50	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.5. Молочно - белковый концентрат	1 х 1Е4	1,0	1,0	50	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.6. Сухой углеводно - белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5 х 1Е4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	

3.6.1.7.	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.8.	-	3,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 50	микроско- пический препарат
3.6.1.9.	-	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 50	то же
3.6.1.10.	1 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.11.	1,5 x 1E4	0,3	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.12.	1,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 10	
3.6.1.13.	2,5 x 1E4	1,0	1,0	25	плесе- ни - 50; дрож- жи - 50	
3.6.1.14.	2,5 x	1,0	1,0	25	плесе-	

Компонент	1Е4				ни -	
сухой					50;	
молочный					дрож-	
нежирный без					жи -	
химической					50	
обработки для						
сухих детских						
продуктов						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бензперен	по п. 3.1.2.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	40	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (см3, г), в которой не до- пускаются	БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aureus	Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы	Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Дрожжи, КОЕ/г, не более
1	2	3	4	5	6	7	8
3.6.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5 х 1Е4	1,0	-	25	100	100	
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5 х 1Е4	0,1	-	25	200	100	
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая,	1 х 1Е4	1,0	1,0	25	50	10	

овсяная, ржаная обработанная							
3.6.2.4. Крупа манная	1 х 1Е4	1,0	1,0	25	50	50	
3.6.2.5. Толокно овсяное, крупа манная	1 х 1Е4	1,0	1,0	25	50	10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,02 0,01	
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,01 0,005	
	Нитраты:	600 400 200 50	свекла капуста овощи, бананы фрукты
3.6.3.1. Соки фруктовые концентриро- ванные асептического консервирова- ния или быстрозаморо- женные	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть  Микотоксины: патулин	3,0 2,0 0,2 0,1  не допускается	< 0,02 для яб- лочных, обле- пиховых
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	0,1 0,05	
	Нитраты:	100	фрукты

3.6.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики <*>:		
	Левомецетин	не допускается	< 0,01
	Тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г	
Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г	
Пестициды <*>:	Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
	ДДТ и его мета- болиты	0,015	для детей старше 3 лет
		0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	Мышьяк	1,0	
	Кадмий	0,3	
	Ртуть	0,1	
	Антибиотики <*>:		
	левомецетин	не допускается	
	тетрациклиновой группы	не допускается	
	гризин	не допускается	
	бацитрацин	не допускается	
Пестициды <*>:	Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,015	
	ДДТ и его мета- болиты	0,015	
Микробиологические показатели:			
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)   S. aure-   Патогенные, в

			us	т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes
3.6.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубках):		1,0	-	25
- парное	10			
- охлажденное	1 х 1Е3	0,1	-	25
- замороженное	1 х 1Е4	0,01	-	25
- замороженное	1 х 1Е5	0,001	-	25
в блоках и кусках				
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь	2,5 х	1,0	1,0	25
пищевая сухая	1Е4			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1	2	3	4	
3.6.5. Мясо птицы	Токсичные элементы:			
	свинец	0,2		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,02		
	Антибиотики <*>:			
	Левомецетин	не допускается	< 0,01	
	Тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г	
	Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г	
	Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г	
	Пестициды <***>:			
	Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02		
	ДДТ и его мета- болиты	0,01		
Микробиологические показатели:				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы) S.aure- us	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и L. monocytogenes
1	2	3	4	5

3.6.5.1.					
Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):					
- птица охлажденная, замороженная	1 х 1Е5		-	-	25
- мясо цыплят, цыплят - бройлеров охлажденное, замороженное	1 х 1Е5		-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2 х 1Е5		-	-	25
- мясо механической обвалки	1 х 1Е6		-	-	25
3.6.5.2.	2 х 1Е5		-	-	25
Субпродукты птицы охлажденные					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.6. Рыба	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	Ртуть	0,15	
	Пестициды <*>:		
	Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	< 0,001
	Гистамин	100	
	Полихлорированные бифенилы	2,6	
Микробиологические показатели:			

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	S.aure-us	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes
3.6.6. Рыба свежая, охлажденная, замороженная	5 x 1E4	0,01		0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Пестициды <***>:		
	Гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2	Ммоль активно-го кислорода/кг
	кислотное число	0,6	мг КОН/г

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	S.aure-us	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени	Дрожжи
1	2	3	4	5	6	7	
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	20	1,0	

3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	20	1,0

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания		
3.6.8. Масло коровье высший сорт	Токсичные элементы:					
	свинец		0,1			
	мышьяк		0,1			
	кадмий		0,03			
	Ртуть		0,03			
	Антибиотики <*>:					
	Левомецетин	не допускается		< 0,01		
	Тетрациклиновой группы	не допускается		< 0,01 ед/г		
	Пенициллин	не допускается		< 0,01 ед/г		
	Стрептомицин	не допускается		< 0,5 ед/г		
Микотоксины:	афлатоксин М1	не допускается		< 0,00002		
	Пестициды <***>:					
Гексахлорцикло-гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры)		0,2				
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания		
		БГКП (ко-лим-формы)	S. aureus (патогенные, в т.ч. сальмо-неллы)			
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1 x 1E4	0,1	1,0	25	100	<*> дополнительно L. monocytogenes
3.6.8.2. Жир птичий топленый	1 x 1E2	1,0	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания		
1	2	3		4		
3.6.9. Сахарный песок	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,5 0,05 0,01				
	Пестициды <*>: Гексахлорцикло- гексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры) ДДТ и его мета- болиты	не допускаются  не допускаются		< 0,005  < 0,005		
Микробиологические показатели:						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (см3, г), в которой не до- пускаются	Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Дрожжи, КОЕ/г, не более		
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aureus Пато- ген- ные, в т.ч. саль- мо- неллы			
1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1 x 1E3	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2. Патока кукурузная	5 x 1E3	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1 x 1E4	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1 x 1E4	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5. Аспартам	2,5 x 1E2	1,0	-	10	-	-

3.6.9.6.	5 x 1E3	1,0	1,0	100	50	10
Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту						
3.6.9.7.	1 x 1E4	1,0	1,0	25	100	50
Патока низкоосахарен- ная, порошкообраз- ная						
3.6.9.8.	1 x 1E4	1,0	-	25	100	50
Углеводный компонент, полученный путем ферментатив- ного гидролиза крахмала						
3.6.9.9.	1 x 1E4	1,0	-	25	50	10
Крахмал картофельный высшего сорта						
3.6.9.10.	1 x 1E3	1,0	-	25	10	10
Сахар молочный рафинированный						
3.6.9.11.		1,0	1,0	25	100	50
Лактоза пищевая распылительной сушки						
3.6.9.12.	5 x 1E3	1,0	-	50	100	50
Концентрат лактозы						

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечания
3.6.10.				
Прочие компоненты				

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не бо- лее	Масса продукта (см3, г), в которой не до- пускаются	Плесе- ни, КОЕ/г, не бо- лее	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (ко- ли- фор- мы)	S. aureus Пато- ген- ные, в т.ч. саль-	

1	2	3	4	мо- неллы	5	6	7
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допус- каются	
3.6.10.2. Минеральный премикс	1 x 1E4	1,0	1,0	25	50	50	
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5 x 1E3	0,1	1,0	25	-	-	
3.6.10.4. Пектин	1 x 1E4	0,1	-	25	100	100	

<\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

<\*\*\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13).

Приложение 4  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ ИЗ ГЕНЕТИЧЕСКИ  
МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

а) пищевые продукты, подлежащие этикетированию

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
1	2
СОЯ	1. Соевые бобы 2. Соевые проростки 3. Концентрат соевого белка и его текстурированные формы 4. Изолят соевого белка 5. Гидролизат соевого белка 6. Соевая мука и ее текстурированные формы 7. Заменитель молока (соевое молоко) 8. Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>9. Консервированная соя</li> <li>10. Вареные соевые бобы</li> <li>11. Жареные соевые бобы</li> <li>12. Жареная соевая мука</li> <li>13. Продукты, полученные из или с использованием изолята соевого белка, концентрата соевого белка, гидролизата соевого белка, соевой муки, сухого соевого молока</li> <li>14. Ферментированные соевые продукты</li> <li>15. Соевая паста и продукты из нее</li> <li>16. Соевый соус</li> <li>17. Продукты, полученные из или с использованием соевого молока (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез)</li> </ul>
КУКУРУЗА	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука, крупа и др.)</li> <li>2. Кукуруза замороженная и консервированная</li> <li>3. Попкорн</li> <li>4. Кукурузные чипсы</li> <li>5. Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5%</li> </ul>
КАРТОФЕЛЬ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Картофель для прямого потребления</li> <li>2. Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные:</li> <li>3. Пюре картофельное сухое</li> <li>4. Хлопья картофельные</li> <li>5. Картофельные чипсы</li> <li>6. Крекеры картофельные (полуфабрикаты)</li> <li>7. Продукты из картофеля обжаренные: <ul style="list-style-type: none"> <li>- хворост картофельный</li> <li>- в ломтиках</li> <li>- соломкой</li> </ul> </li> <li>8. Концентрат из картофеля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- мука для оладьев</li> <li>- вареники с картофелем (полуфабрикаты)</li> <li>- пюре картофельное, не требующее варки</li> </ul> </li> <li>9. Продукты из картофеля быстрого приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- картофель сушеный, быстро восстанавливаемый</li> <li>- картофель сушеный, быстро развариваемый</li> </ul> </li> <li>10. Консервы из картофеля</li> <li>10. Меласса</li> </ul>
ТОМАТЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Томаты для непосредственного употребления в пищу (натуральные, цельноконсервированные)</li> <li>2. Томатная паста</li> <li>3. Томатное пюре</li> <li>4. Томатный сок, напитки</li> <li>6. Томатные соусы, кетчупы</li> </ul>
КАБАЧКИ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Кабачки в натуральном виде</li> <li>2. Продукты, произведенные из (или) с использованием кабачков</li> </ul>
ДЫНЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Дыня в натуральном виде</li> <li>2. Продукты произведенные из (или) с использованием дыни</li> </ul>
ПАПАЙЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Папайя в натуральном виде</li> </ul>

	2. Продукты, произведенные из (или) с использованием папайи
ЦИКОРИЙ	Продукты, содержащие цикорий
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	Произведенные из ГМИ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ	Содержащие ГМИ-компоненты

б) пищевые продукты, не требующие этикетирования

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
1	2
СОЯ	1. Соевое масло рафинированное 2. Соевый лецитин 3. Фруктоза
КУКУРУЗА	1. Кукурузное масло рафинированное 2. Кукурузный крахмал 3. Мальтодекстрины 4. Сиропы из кукурузного крахмала 5. Глюкоза 6. Фруктоза 7. Патока и другие олигосахара
САХАРНАЯ СВЕКЛА	1. Сахар 2. Глюкоза 3. Фруктоза
КАРТОФЕЛЬ	1. Картофельный крахмал 2. Глюкоза 3. Патока и другие олигосахара
РАПС	Рапсовое масло и продукты, его содержащие
ЛЕН	Льняное масло и продукты, его содержащие
ХЛОПОК	Хлопковое масло и продукты, его содержащие

Приложение 5а  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА,  
КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ,  
НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЗДОРОВЬЕ  
ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

## БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

### 1. Пищевые вещества:

1.1. Белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их производные.

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла – источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. жиры рыб и морских животных – источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.3. индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из пищевых источников: линолевая, линоленовая, арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и др. кислоты;

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

1.2.6. фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин, этаноламин.

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

1.3.1. пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлозы, пектин, лигнин, камеди и др.);

1.3.2. полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и др.);

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

1.3.5. глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза.

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавиномононуклеотид), витамин В6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин В12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета - каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.

1.5. Минеральные вещества (макро- и микроэлементы): кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо, йод, цинк, бор, хром, медь, сера, марганец, молибден, селен, кремний, ванадий, фтор, германий, кобальт.

### 2. Минорные компоненты пищи:

2.1. ферменты (растительного происхождения или полученные биотехнологическими методами на основе микробного синтеза);

2.2. полифенольные соединения, в т.ч. с выраженным антиоксидантным действием – биофлаваноиды, антоцианидины, катехины и др.;

2.3. естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа - кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фумаровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевииозиды.

### 3. Пробиотики (в монокультурах и в ассоциациях) и пребиотики:

3.1. Бифидобактерии, в том числе видов *infantis*, *bifidum*, *longum*, *breve*, *adolescentis*; *Lactobacillus*, в том числе видов *acidophilus*, *fermentii*, *casei*, *plantarum*, *bulgaricus* и другие; *Lactococcus*; *Streptococcus thermophilus*; *Propionibacterium* и другие;

3.2. различные классы олиго- и полисахаридов (фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды природного

происхождения, микробного синтеза и другие);

3.3. биологически активные вещества - иммунные белки и ферменты, гликопептиды, лизоцим, лактоферрин, лактопероксидаза, бактериоцины молочнокислых микроорганизмов, за исключением препаратов из тканей и жидкостей человека.

4. Растения (пищевые и лекарственные), продукты моря, рек, озер, пресмыкающиеся, членистоногие, минерало - органические или минеральные природные субстанции (в сухом, порошкообразном, таблетированном, капсулированном виде, в виде водных, спиртовых, жировых сухих и жидких экстрактов, настоев, сиропов, концентратов, бальзамов): мумие, спирулина, хлорелла, дрожжи инактивированные и их гидролизаты, цеолиты и др.

5. Продукты пчеловодства: маточное молочко, прополис, воска, цветочная пыльца, перга.

Приложение 5б  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА,  
КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ,  
КОТОРЫЕ МОГУТ ОКАЗАТЬ ВРЕДНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЗДОРОВЬЕ  
ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ  
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1. Растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества.

2. Вещества, не свойственные пище, пищевым и лекарственным растениям.

3. Неприродные синтетические вещества - аналоги активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

6. Потенциально опасные ткани животных, их экстракты и продукты их переработки, в том числе материалы риска передачи агентов прионовых заболеваний (бычья губчатая энцефалопатия):

- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины, спинной мозг и позвоночный столб быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десна;

- селезенка овец (баранов) и коз (козлов).

7. Ткани и органы человека.

8. Спорозоносные микроорганизмы (*B. subtilis*, *B. licheniformis* и т.п.); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно - патогенные варианты микроорганизмов (*Enterococcus faecalis*, *faecium*, *Escherichia*, *Candida* и т.п.); живые дрожжи.

Приложение 6  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,



	ванная, копченая, вяленая рыба се- мейств, указанных в пп. 1 - - 11	н/д														
15.	Икра рыб семейств:															
15.1.	щуковые, окуневые, тресковые (род на- лимов), хариусо- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
15.2.	лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-	-
15.3.	сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
15.4.	осетровые (бассейны Амура, низовья Волг, Каспий- ское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-

Примечание. 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);  
2) личинки паразитов:

1	2	3
3 - описторхисов	12 - дифиллоботриумов	13 - анизакисов
4 - клонорхисов		14 - контрацекумов
5 - псевдамфистом		15 - диоктофим
6 - метагонимусов		16 - гнатостом
7 - нанофиетусов		
8 - эхинохазмусов		
9 - меторхисов		
10 - россикотремов		
11 - апофалусов		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		Личинки в живом виде					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2.	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3.	Фарш из рыб семейств,						

	указанных в п. 1						
	п. 2	-	н/д	н/д	-	-	-
		н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.	Икра (гонады) рыб, указанных в пп. 1 - 2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечания. 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);  
2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод	скребней
3 - нанофиетусов	4 - дифиллоботриумов	5 - анизакисов	7 - болбозом
		6 - контрацекумов	8 - коринозом

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам:														
1.	Баренцево море														
1.1.	Лососевые проходные	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-	
1.2.	Корюшковые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-	
1.3.	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-	
1.4.	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	
1.5.	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-	
1.6.	Камбалы	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-	



8.9.	Гемпило- вые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10.	Тунцы (скумбри- евые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11.	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-	-	-
9.	Фарш из рыб се- мейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д								
10.	Консервы и пресер- вы из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д								
11.	Жареная, заливная, соленая, марино- ванная, копченая, вяленая рыба се- мейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д								
12.	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-	-
13.	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-	-

Примечания. 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);  
2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод	скребней
3 - нанофиетусов	8 - дифиллобот- риумов	11 - анизакисов	14 - болбозом
4 - гетерофиету- сов	9 - диплогоно- порусов	12 - контраце- кумов	15 - коринозом
5 - криптокорти- лусов	10 - пирамико- цефалусов	13 - псевдотер- ранов	
6 - россикотре- мов			
7 - апофалусов			

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные,  
пресмыкающиеся и продукты их переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
--------	---------------------	---

Личинки в живом виде										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Ракообразные и продукты их переработки									
1.1.	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3.	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго - Восточной Азии, Шри - Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4.	Соус из пресноводных крабов (п. 1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Моллюски морские и продукты их переработки									
2.1.	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2.	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3.	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4.	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5.	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3.	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4.	Пресмыкающиеся									
4.1.	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2.	Черепахи	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.2.1.	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2.	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечания. 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);  
2) личинки паразитов:

трематод	цестод	нематод
3 - парагонимусов	4 - спирометр	5 - анизакисов
		6 - контрацекумов
		7 - псевдотерранов
		8 - диоктофим
		9 - гнатостом
		10 - сулькаскарисов
		11 - эхиноцефалусов

Приложение 7  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ,  
НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ  
НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ  
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (CURCUMINS) (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из <i>Curcuma longa</i> и других видов (ii) Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS) (i) Рибофлавин (Riboflavin) (ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель
E103	Алканет, Алканин (ALKANET)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель
E107	Желтый 2G (YELLOW 2G)	краситель
E110	Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF)	краситель
E120	Кармины (CARMINES)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель
E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)	краситель
E131	Синий патентованный V (PATENT BLUE V)	краситель
E132	Индигокармин (INDIGOTINE)	краситель

E133	Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	краситель
E140	Хлорофилл (CHLOROPHYLL)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS) (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex) (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	краситель
E142	Зеленый S (GREEN S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (CARAMEL I - Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по "щелочно - сульфитной" технологии (CARAMEL II - Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии (CARAMEL III - Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно - сульфитной" технологии (CARAMEL IV - Ammonia - sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель
E152	Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon))	краситель
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	краситель
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	краситель
E160a	Каротины (CAROTENES) (i) бета - Каротин синтетический (Beta - carotene synthetic) (ii) Экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS)	краситель
E160b	Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)	краситель
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель
E160e	бета-Апокаротиновый альдегид (BETA-AP0-CAROTENAL)	краситель
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метилвый или этиловый эфиры	краситель

	(BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	
E161a	Флавоксантин (FLAVOXANTHIN)	краситель
E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель
E161c	Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN)	краситель
E161d	Рубиксантин (RUBIXANTHIN)	краситель
E161e	Виолоксантин (VIOLOXANTHIN)	краситель
E161f	Родоксантин (RHODOXANTHIN)	краситель
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель
E170	Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	краситель
E172	Оксиды железа (IRON OXIDES) (i) оксид железа (+2, +3), черная (Iron oxide, black) (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	красители
E174	Серебро (SILVER)	краситель
E175	Золото (GOLD)	краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (ORCHIL)	краситель
E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	консервант
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)	консервант
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)	консервант
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)	консервант

E209	пара-Оксибензойной кислоты эфир (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE)	гептиловый	консервант
E210	Бензойная кислота (BENZOIC ACID)		консервант
E211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)		консервант
E212	Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)		консервант
E213	Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)		консервант
E214	пара-Оксибензойной кислоты эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	этиловый	консервант
E215	пара-Оксибензойной кислоты эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	этилового	консервант
E216	пара-Оксибензойной кислоты эфир (PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	пропиловый	консервант
E217	пара-Оксибензойной кислоты эфира натриевая соль (SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	пропилового	консервант
E218	пара-Оксибензойной кислоты эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	метиловый	консервант
E219	пара-Оксибензойной кислоты эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	метилового	консервант
E220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)		консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)		консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHITE)		консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)		консервант, антиокислитель

E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант
E234	Низин (NISIN)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант
E237	Формиат натрия (SODIUM FORMATE)	консервант
E238	Формиат кальция (CALCIUM FORMATE)	консервант
E239	Гексаметилентетрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE)	консервант
E241	Гваяковая камедь (GUM GUAICUM)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE)	консервант
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия (POTASSIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	консервант, регулятор кислотности
E261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натри (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E263	Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор кислотности
E265	Дегидрацетовая кислота	консервант

	(DEHYDROACETIC ACID)	
E266	Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)	консервант
E281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант
E282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант
E283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант
E290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для насыщения напитков
E296	Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ACID, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
E307	альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E308	гамма-Токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E309	дельта-Токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (GUAIAC RESIN)	антиокислитель

E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (POTASSIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E319	трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	антиокислитель
E321	Бутилгидрокситолуол, "Ионол" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразо- ватель
E331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо-

	(iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	ватель
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразователь
E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E337	Тартрат калия - натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор, комплексообразователь
E338	орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
E339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь

E341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Mgmonomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	регулятор

		кислотности
E357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония - железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция натрия (CALCIUM DISODIUM DIAMINE-TETRA-ACETATE)	- антиокислитель, консервант, ETHYLENE комплексообразо- ватель
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразо- ватель
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель, комплексообразо- ватель
E391	Фитиновая кислота (PHYTIC ACID)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия	загуститель,

	(POTASSIUM ALGINATE)	стабилизатор
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (AGAR)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (OAT GUM)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант какмедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
E414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	загуститель, стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластитель, влагоудерживающий

			агент, комплексо- образователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (MANNITOL)		подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (GLYCEROL)		влагоудерживающий агент, загуститель
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)		эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)		эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) MONOLAURATE)	сорбитан SORBITAN	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) MONOOLEATE)	сорбитан SORBITAN	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) MONOPALMITATE)	сорбитан SORBITAN	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) MONOSTEARATE)	сорбитан SORBITAN	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) TRISTEARATE)	сорбитан SORBITAN	эмульгатор
E440	Пектины (PECTINS)		загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)		эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)		эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)		эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)		эмульгатор
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES) (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)		эмульгатор, стабилизатор, регулятор

	(ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate)	кислотности,
	(iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)	разрыхлитель,
	(iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate)	комплексообразователь,
	(v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate)	влагоудерживающий агент
	(vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate)	
	(vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate)	
	(viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)	комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия - кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент
E459	бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)	стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (CELLULOSE) (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь

E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскарарамеллоза (CROSCARAMELLOSE)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразо- ватель
E473	Сахарозы и жирных кислот эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)	эмульгатор

E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES) (i) Стеароиллактат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE) (ii) Олеиллактат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтарtrat (STEARYL TARTRATE)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор, комплексообразо- ватель
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка,

	(ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate)	препятствующая слеживанию и
	(iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	комкованию
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	отвердитель
E513	Серная кислота (SULPHURIC ACID)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразо- ватель, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния	отвердитель

	(MAGNESIUM SULPHATE)	
E519	Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	отвердитель
E521	Сульфат алюминия - натрия, Квасцы алю- монатриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия - калия, Квасцы алюмокалиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия - аммония, Квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия	антиокислитель,

	(SODIUM THIOSULPHATE)	комплексобразователь
E541	Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) (i) Кислотный (ACIDIS) (ii) Основной (BASIC)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок - носитель
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (BENTONITE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

E560	Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	комплексообразо- ватель
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	комплексообразо- ватель
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (FERROUS LACTATE)	стабилизатор окраски
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный	усилитель

	(DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	вкуса и аромата
E629	5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E632	Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E633	5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E634	5'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E640	Глицин (GLYCINE)	модификатор вкуса и аромата
E641	L-Лейцин (L-LEUCINE)	модификатор вкуса и аромата
E642	Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)	усилитель вкуса и аромата
E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	глазирователь, разделитель
E902	Воск свечной (CANDELILLA WAX)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазирователь
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазирователь
E905a	Вазелиновое масло "пищевое" (MINERAL OIL, FOOD GRADE)	глазирователь, разделитель, герметик
E905b	Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (PETROLEUM WAX)	глазирователь, разделяющий

		агент, герметик глазирователь
	(i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX)	глазирователь
	(ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)	
E906	Бензойная смола (BENZOIN GUM)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (WAX ESTERS)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS)	глазирователь
E913	Ланолин (LANOLIN)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (ARGON)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (GELLIUM)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан (хладон-12) (DICHLORODIFLUOROMETHANE)	пропеллент, хладагент
E941	Азот (NITROGEN)	газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
E942	Закись азота (NITROUS OXIDE)	пропеллент, упаковочный газ

E943a	Бутан (BUTANE)	пропеллент
E943b	Изобутан (ISOBUTANE)	пропеллент
E944	Пропан (PROPANE)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан (CHLOROPENTAFLUOROETHANE)	пропеллент
E946	Октафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE)	пропеллент
E948	Кислород (OXYGEN)	пропеллент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт изомальтит, (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE, (TRICHLOROGALACTOSUCROSE))	подсластитель
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E958	Глицирризин (GLYCYRRHIZIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, текстуратор
E967	Ксилит (XYLITOL)	подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор,

		эмульгатор
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)	пенообразователь
E1000	Холевая кислота (CHOLIC ACID)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS)	эмульгатор
E1100	Амилазы (AMYLASES)	улучшитель муки и хлеба
E1101	Протеазы (PROTEASES) (i) Протеаза (Protease) (ii) Папаин (Papain) (iii) Бромелайн (Bromelain) (iv) Фицин (Ficin)	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
E1102	Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (INVERTASES)	стабилизатор
E1104	Липазы (LIPASES)	усилитель вкуса и аромата
E1105	Лизоцим (LYSOZYME)	консервант
E1200	Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPIRROLIDONE)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, загуститель,

			связующее
E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)		эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный препаратами (STARCHES ENZIME-TREATED)	ферментными	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)		стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARCH GLICEROL)		стабилизатор, загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE)	этерифицированный	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный "сшитый" (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	дикрахмалфосфат	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат "сшитый" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	ацетилованный	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	этерифицированный	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE)	этерифицированный	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	ацетилованный	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)	ацетилованный	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)		эмульгатор, загуститель, связующее
E1442	Дикрахмалфосфат "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	оксипропилированный	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)	оксипропилированный	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и октенилянтарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	натриевой соли	стабилизатор, загуститель, связующее,

		эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразователь
E1518	Триацетин (TRIACETIN)	влагоудерживающий агент
E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	влагоудерживаю- щий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	пеногаситель
-	Аллилгорчичное масло	консервант
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Ванилин	вкусоароматичес- кое вещество
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцитин	антиокислитель
-	Красный для карамели N 1	краситель
-	Красный для карамели N 2	краситель
-	Красный для карамели N 3	краситель
-	Красный рисовый (RED RICE)	краситель
-	Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Оксиант (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
-	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий агент
-	Перекись водорода	консервант
-	Полиоксиэтилен	осветлитель
-	Сантохин	консервант

-	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, стевиозид	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Ультрамарин	краситель
-	Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Юглон	консервант

Приложение 8  
к СанПиН 2.3.2.1078-01,  
утвержденным  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 14 ноября 2001 г. N 36

#### ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.

Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.

Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях, относятся к полным консервам.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 град. С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастиельные и рыбные консервированные продукты с нелIMITируемой кислотностью, приготовленные без добавления

кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово - ягодные, плодовоовощные и овощные с молочным компонентом);

- группа Б - консервированные томатопродукты:

а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12%;

б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12% и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);

- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

- группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово - ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из цитрусовых), плодово - ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

- группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыбопродукты консервированные продукты (шпик, солёный и копчёный бекон, сосиски, ветчина и другие);

- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.

Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) полных консервов  
групп А и Б <\*>

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта	
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной	Не отвечают требованиям промышленной

		стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	стерильности при обнаружении в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	-	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
6.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 град. С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

<\*> Для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) полных  
консервов групп В и Г

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы В. ролумуха	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются

2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микробактерии	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микробактерий в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не опреде- ляются.
3.	Мезофильные кловстридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные кловстридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных кловстридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта	Не опреде- ляются
4.	Неспорообразующие микробактерии и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) консервов группы Е

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микробактерий (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
2.	Молочнокислые микробактерии	Не допускается в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1000 г (см <sup>3</sup> ) продукта
4.	Дрожжи	Не допускается в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

N п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
----------	------------	--

1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2 x 1E2 КОЕ/г (см3)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см3) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускается в 1 г (см3) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см3) продукта <*>
5.	<i>S. aureus</i>	Не допускается в 1 г (см3) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см3) продукта

<\*> Для рыбных полукопченостей - не допускается в 1,0 г (см3) продукта.

Таблица 5

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) питьевых стерилизованного молока и сливок и других продуктов асептического розлива на молочной основе

N п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1.	Термостатная выдержка при температуре 37 град. С в течение 3 - 5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)
2.	Кислотность, град. Т <*>	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 град. Т
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов <*>	Не более 10 КОЕ/г (см3)
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции

<\*> Определяется при проведении санитарно - эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.

